

Nachtisch

Dreierlei hausgemachte Sorbets mit buntem Früchtepotpourri
10,00

Thomas Treuschs Dessert-Verführung
16,00

Odenwälder Herbst
mit gebrannter Maronencreme, BirnenSorbet, gelierte Quitte und gebackene Apfelschnitz'
13,00

QuittenEisparfait im MarzipanMantel auf KaramellSoße
und Arme Ritter vom HaselnussBisquit
14,00

SchokoladenVariation mit Mousse, Sorbet, Erde, weißem EisParfait und Mango
14,00

KäseAuswahl vom Wagen mit Treuschs WalnussTapenade
10,00

Naschkatzen-Desserts:

Kürbis-IngwerSorbet mit eingemachtem Kürbis 8,50

Sorbet von KalamansiOrangen mit RieslingSekt 8,50

Dessert\Weine

5 cl

Sherry Moscatel, José de la Cuesta* 5,90

Cape Late Bottled Vintage Port 2003, Bergsig, Südafrika* 6,90

Banyuls Vintage 2011, Gérard Bertrand, Roussillon* 8,90

2010 Riesling Beerenauslese Heppenheimer Eckweg*, 9,80

Weingut Freiberger - Heppenheim

2013 Muscat de Rivesaltes Le vin des Noces* 7,50

Parcé frères, Banyuls, Roussillon

* = alle Weine enthalten Sulfite