



## Dessert Menu

Dessertvariation vom Chef: 9,30 €

Amarena Halbgefrorenes - Tiramisù - Schokomousse

Variazione dello chef:

semifreddo all'amarena - tiramisù - mousse al cioccolato

Dessert chef creation:

Amarena cherries semifreddo - tiramisù - Chocolate Mousse

Schokotörtchen mit Passionssorbet 9,30 €

Tortino al cioccolato con sorbetto al frutto della passione

Chocolate tart with passion fruit sorbet



Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

Lamponi caldi con gelato alla vaniglia

Hot raspberries with vanilla ice cream

5,50 €

Tiramisù 6,50 €

Hausgemachter Apfelstrudel 4,10 €

Strudel di mele fatto in casa

Home made apple strudel

mit Eis 5,50 €

con gelato

with ice cream

mit Vanillesauce 4,60 €

con salsa alla vaniglia

with vanilla sauce

Millefoglie mit Strudelteig, Mascarponecreme und 8,50 €

Waldfrüchte

Millefoglie di pasta fillo con crema di mascarpone e frutti di bosco

Millefoglie with mascarpone cream and forest fruits

Topfenknödel mit Nougatfüllung auf Vanillesauce 7,40 €

Canederli di ricotta con ripieno di gianduia su salsa alla vaniglia

Ricotta dumplings filled with nougat cream on vanilla sauce



Gaumensinfonie: Panna cotta und Amarena Halbgefrorenes 7,80 €

Dolce sinfonia: panna cotta e semifreddo all'amarena

Sweet sinfonia: panna cotta and Amarena cherries semifreddo



Schokolademousse „Black and White“ 6,70 €

Mousse al cioccolato "Black and White"

Chocolate mousse "Black and White"



Tartufo schwarz oder weiß 4,50 €

Tartufo nero oppure bianco

Tartufo black or white



Tartufo affogato 5,50 €

... mit Café espresso

... with coffee espresso



Glutenfrei | Senza glutine | Gluten free