Danach & geht immer *WinterEdition*

Zimtpflaumenkom(p)lott
mit Walnusseis
9 V

Créme Brûlée
Sahne | Ei | Karamellkruste
8 V

Bratapfel
Mit Vanilleeis | Sahne
9 V

Ofenwarmer Apfelstrudel
9 V mit Vanilleeis | Sahne
9 mit Toffeeeis ohne Sahne

Schoko Malheur
Schokoküchlein mit flüssigem Kern
9 V mit Vanilleeis | Sahne
10 mit Haselnüssen | Toffeeeis
ohne Sahne

Lütticher Waffel
Waffel mit karamellisiertem Hagelzucker
Vanilleeis | mit o. ohne Sahne
8 V

(Halb-)Eisig Lecker!

Tartufo Nocciola
Haselnuss-Schoko-Trüffel
halbgefrorener Eistrüffel aus Haselnuss-Eiscreme
Schokokern | karamellisierte Haselnuss | Sahne
9 V

Tartufo Limoncello
LimonenCremeEistrüffe
Limonenlikör | Baiser | Sahne
9 V

Tartufo Cheesecake
Halbgefrorenes KäsekuchenEisTrüffel
Erdbeer-Himbeersauce | Butterstreusel
9.00 V

Dessertipp!

Affogato - Espressodessert
1 Kugel Vanilleeis | Espresso
6.50

Eisige Zeiten

...auch im Winter eine tolle Leckerei: Gourmet-Eis:
BourbonVanille | Schokolade | Erdbeer | Walnuss | Toffee
Kugel 2.50 | Sahne 1.00 V

Eisbiene
BourbonVanille- & Erdbeereis | Sahne | Smarties
6

Sanfter Engel
erfrischender Longdrink | Orangensaft | cremiges BourbonVanilleeis
5.90

Vanille küsst Schoko
3 Kugeln BourbonVanilleeis | Sahne | Schokoladensauce
8.50

Ei-Schwipps WinterTime
je 1 Kugel: 2 x BourbonVanille | Schokolade
Sahne | Eierlikör
8.50

Gebackene Freude

Hausgebackene Kuchen & Torten nach Verfügbarkeit
Mandarine-Schmand | Apfelstreusel | Kirschstreusel | Weserwelle
Rhabarber-Baiser | Stachelbeer-Baiser | Schwarzwälder-Kirsch
Ozean-Torte (Zitrone) | Zevener Himmelstorte (Preiselbeer) | Ostfriesentorte
Schweden-Apfel-Torte | Nutella-Torte | Frankfurter-Kranz

Hausgebacken: Kuchen 4.20 | Torte 4.90
Sahne 1.00

Tipp! Fragt unser Team welchen Kuchen wir da haben 😊
= vegan | V = vegetarisch | = glutenfrei

Heißgetränke mit Schuss

…wenn´s drinnen kuschelig wird

Glühwein weiß · rot	5.90
Glühwein weiß · rot *mit Schuss 2 cl brauner Rum*	7.50
Kinderpunsch	4.50
Grog *4cl brauner Rum, heißes Wasser, brauner Zucker*	6.50
Pharisäer Kaffee *4cl brauner Rum, Schlagsahne*	7.50
Heiße Verführung *Cappuccino, 4cl Eierlikör, zusätzlicher Milchschaum*	7.50
Irish Coffee *Kaffee, 4cl irischer Whisky, brauner Zucker, Schlagsahne*	7.50
RumbaORetto *Heißer Kakao, 4cl brauner Rum, Schlagsahne* ***oder** heißer Kakao, 2cl Amaretto, Schlagsahne*	7.50
Heiße Schokolade „Cremissima“ *mit 4cl Bailey´s, Schlagsahne*	7.50
Heiße Schokolade mit Schuss *4cl Weinbrand, Schlagsahne*	7.50
Tipp! Affogato *1 Kugel Vanilleeis	Espresso*	6.50

Alkoholische Getränke

Ramazotti *mit Eis & Zitrone*		4cl	5.20
Bailey´s Irish *Cream auf Eis*		4cl	5.20
Frangelico Liqueur		2cl	3.50
Fernet Branca		2cl	3.90
43er	Blanco *mit Milch*	4cl	5.50
	Ginger *mit Ginger Ale & Limette*	4cl	5.50
	Puro oder auf Eis	4cl	4.80

Lust auf mehr? s. Spirituosenkarte

Kaffee & Milchspezialitäten

In der **Privatrösterei Dinzler**, werden in deren hauseigenen Kaffeerösterei am Irschenberg jeder einzelne **Kaffee und Espresso von Röstmeistern von Hand geröstet**. Dieses Handwerk garantiert, dass jede Bohne gemäß ihrer Herkunft, Größe, Sorte und natürlichem Geschmack veredelt wird, so dass jede Kaffeebohne die Röstdauer erhält, die sie braucht, um ihr einzigartiges Aroma zu entfalten. Dies ergibt **einen vollmundigen, runden Geschmack – säurearme** Kaffee- und Espressobohnen von höchster Qualität.

Becher Kaffee (Filter)	4,00
Becher Crema	4,50
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3.40
Tasse Café Creme	3.40
Milchkaffee	4.40
Cappuccino	3.80
Latte Macchiato	4.20
Espresso doppio *„Großer Brauner“*	4.20
Espresso Macciato	4.50
Schoko-Paul Trinkschokolade *mit Milchschaum*	4.50
Schoko-Paul Trinkschokolade *mit Schlagcreme*	5.00
Glas Milch heiß · kalt	3.80
Heiße Milch mit Honig	4.50

Teespezialitäten

Keo Bio Tee im XXL-Glas	3.80

Friesentee | Darjeeling | Earl Grey
Rooibos Vanille | Grüner Tee |
Pfefferminz | Kamille
Chai Tea | Waldbeere
Insel der Sinne *ayurvedische Mischung*
Erdbeer-Zitronengras | Pflaume Zimt
Keo - Kräuterharmonie *mit Apfelnote*