

Dessert

Drostei Dessertvariation ¹ € 8,90/12,50

Crème brûlée mit Apfel-Popcorn-Eis ¹ € 8,50

Warme Nougatmutzen mit Beerenkompott und Mangosorbet ¹ € 6,50

2 Kugeln Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne ¹ € 5,80

Zwetschgenbecher mit Sahne und je einer Kugel
Vanille-und Walnuss-Eis ¹ € 5,80

Schokoladenmalheur mit Himbeersorbet ¹ € 9,50

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

...oder

„sweet of the day“

Unsere Sorbet und Eissorten werden in hauseigener Produktion hergestellt.

Käse

Käse von der Holsteiner Käsestraße
mit Feigensenf
9,50

Zum Dessert oder Käse

2017 er

Alois Kracher

Burgenland/Österreich

Chardonnay und Welschriesling-Auslese

Feiner Hauch von Grapefruit, Nüssen und Kräutern.
Fruchtspiel von frischer Williamsbirne, elegante Struktur.

5 cl 5,00

oder

Meusel's

Hausgemachter Haselnusslikör

5 cl €3,50

Zum zu Hause geniessen!

Meusel's Landdrostei - Natives Olivenöl von der Insel Zakyntos

100 ml € 5,00

200 ml € 10,00

500 ml € 20,00

Verschenken Sie doch mal ein leckeres Essen:

z. B. unser 4-Gang Überraschungsmenü
für € 65,00 für 2 Personen

(*)enthält Nitritpökelsalz, (f)enthält Farbstoff

¹ Fragen Sie nach unseren Allergen frei zubereiteten Speisen. Sämtliche Speisen in unserem Restaurant enthalten Spuren aller Allergene, Gluten haltige Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Sulfit, Lupinen, Krebsfleischimitat, Muscheln da diese in unserer Küche verwendet werden