



*Cassata*



Eine wahrlich italiensche Verführung:  
Feines Zabaioneis, Schokoladeneis und Eiscreme mit  
Sahne und kandierten Früchten. Verfeinert mit  
Haselnusstücken und Kakaopulver.

A truly Italian seduction:  
fine zabaglione ice cream, chocolate ice cream and  
ice cream with cream and candied fruit.  
Refined with hazelnut pieces and cocoa powder.

€ 8.90



Der Klassiker der italienischen Küche!  
Für unser Tiramisù verwenden wir feinste  
Sahne, Vanille, Espresso, Marsala  
und Amaretto. Dies garnieren wir mit  
einer jahreszeitlichen Frucht, frischer  
Minze und Schokopulver.

The classic of Italian cuisine! For our Tiramisù we use  
the finest cream, vanilla, espresso, Marsala and  
Amaretto. This we garnish with a seasonal fruit,  
fresh mint and chocolate powder

€ 7.90



*Tartufo Classico*



Tartufo Classico ist ein Klassiker der italienischen Eisspezialitäten:  
halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern,  
umhüllt von Kakao und kleinen kandierten Haselnusstückchen.  
Ein Hochgenuss zum Dessert oder zum Caffé.

Tartufo Classico is a classic of Italian ice cream specialties:  
semi-frozen chocolate cream with a zabaglione core,  
coated with cocoa and small pieces of candied hazelnuts.  
A delight for dessert or with coffee.

€ 7.90



## *Schoko Soufflé*



In der Tat ist das der „Hauch“ des Südens!  
Eine feine Eierspeise mit Schokolade  
und darin verborgen etwas flüssige  
Schokoladensauce. Butterzart und  
fluffig. Dazu servieren wir ein  
feines Himbeersorbet, das den  
vollen Schokogenuss auf die  
Spitze treibt!

In fact, that is the "breath" of the south!  
A fine egg dish with chocolate and in  
it some liquid hid chocolate sauce.  
Tender and fluffy. We serve that  
fine raspberry sorbet, that the  
full chocolate treat on the  
tip drives!

€ 9.90



*Panna Cotta*

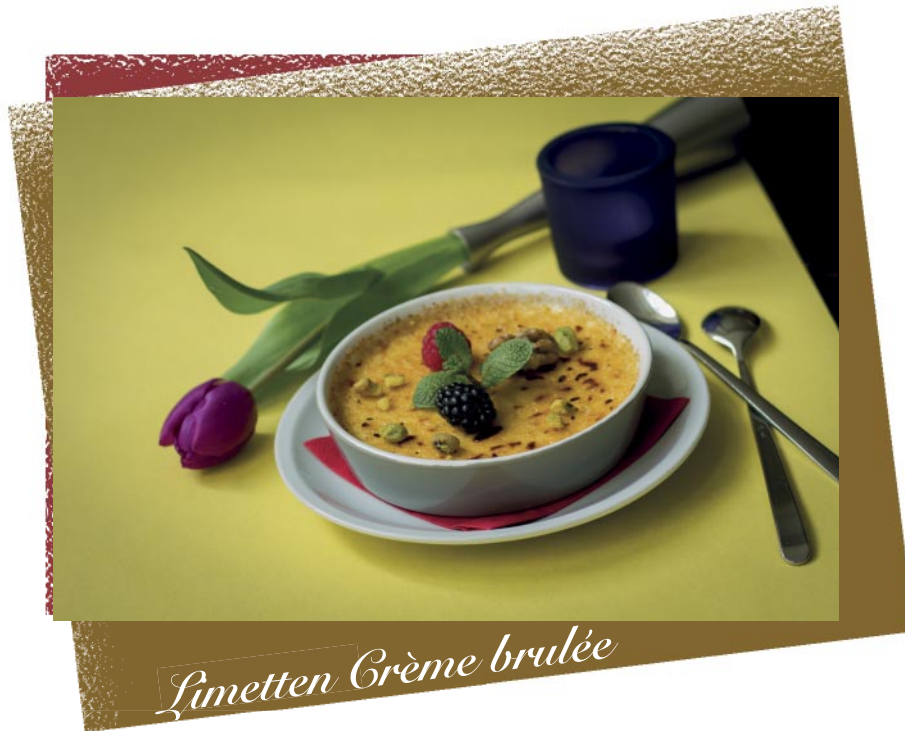


Für unser Panna Cotta verwenden wir feinste Konditorsahne, etwas Vanille, Puderzucker, Gelatine und Orangenschalen, die dem Ganzen diese feinherbe Note geben. Beerenfrüchte sowie etwas Maracujaglace runden den Geschmack ab.

For our Panna Cotta, we use the finest "pastry cream", some vanilla, powdered sugar, "gelatin" and orange peel, which give that "tart" touch to the whole. Soft fruits as well as some passionfruit complete the taste.

€ 6.90





*Limetten Crème brûlée*



Diese feine Crème brûlée bereiten wir nach einem ganz besonderen Rezept zu: Sahne, Milch, Zucker, Eigelb und Vanille verfeinern wir dabei mit Limettenspreu.

Die zitronige Note gibt dem Ganzen eine angenehme Frische und der geschmolzene braune Zucker ist knackig-karamellig.

This fine crème brûlée is prepared according to a very special recipe: cream, milk, sugar, eggs and vanilla are refined with lime chaff. The lemony touch gives the whole a pleasant freshness and the melted brown sugar is crisp-caramel.

€ 7.90



Wir bieten Ihnen: Schoko-, Vanille- und Erdbeereis,  
sowie Sorbets in den Geschmacksrichtungen:  
Cassis, Himbeer und Zitrone.

We offer: chocolate, vanilla and strawberry ice cream,  
as well as sorbets in the flavors:  
cassis, raspberry and lemon.

€ 2.50 pro Kugel | each ice cream ball



## *Dessert Variation*



Da ist für jeden etwas dabei:  
lassen Sie sich überraschen von  
feinsten Desserts nach typisch  
italienischer Art!

There is something for everyone:  
Let yourself be surprised by  
finest desserts according to  
typical Italian style!

€ 19.90





Für unsere Mousse au Chocolat verwenden wir feinste Couverture, Konditorsahne, Eigelb und Eiweiß sowie Puderzucker. Das macht unsere Mousse so leicht und locker und verleiht ihr einen zarten Schmelz.

For our chocolate mousse, we use the finest couverture, pastry cream, egg yolks, egg whites and powdered sugar. This is what makes our mousse so light and fluffy and gives it a delicate melting.

€ 9.90



## *Käseplatte*



Eine erlesene Auswahl feinsten Käsesorten,  
reichhaltig garniert mit Feigensef,  
Nüssen, Trauben und Früchten.  
Der ideale Abschluss nach  
einem gelungenen Abend!

A fine selection of the finest cheeses, richly  
garnished with figs, nuts, grapes and fruits.  
The ideal end to a successful evening!

€ 16.90