



Cassata



Eine wahrlich italiensche Verführung:
Feines Zabaioneeis, Schokoladeneis und Eiscreme mit
Sahne und kandierten Früchten. Verfeinert mit
Haselnussstücken 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 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



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



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



Mousse au Chocolat



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