

DESSERTS

Geschmorter Boskoop, Joghurtparfait & Lärchenknospen	11
In Vilbel gesammelte Lärchenknospen in Sirup konserviert	
Grapefruit, kandiertes Zitrusjoghurtsorbet & Amaranthcreme	11
Hausgm. Joghurtsorbet aus Schafsjoghurt vom Biohof "Kapellenhof"	
Buchweizen-Madeleines & Joghurtcreme	5
5 frisch gebackene Buchweizen-Madeleines (+15 Min. Zubereitungszeit)	
Feines Schokoladenkonfekt	6
Kakao Kugeln & weiße Schokolade und Kürbiskernganache	
Hartkäse , Sauerteigcracker & Ebereschen Marmelade	16
Hartkäse von den Kemptner Affineuren "Jamei Leibspeis" 15 & 18 Monate	

SÜSSWEIN

Auslese »Eltviller Rheinberg«, J.B Becker, 2010, Rheingau	0,1l 12
Gewürztraminer »Alliance«, Marc Tempé, 2015, Elsass	0,7l 48

AGAVE, TRESTER & WHISKY

Madrecuixe "Mezcal Vago", Jarquin - El Nanche	2cl 7
J. B. Becker Trester, Rheingau	2cl 5
Rye Whisky, Freimeister Kollektiv -Münsterland	4cl 8

OBST

Bio Reine Clauden Brand, Weis, Schwarzwald	2cl 4
Obstler, Kolonko, Markgräflerland	2cl 9
Pfirsich, Kolonko, Markgräflerland	1cl 18
Gebirgs Kirschwasser, Weingut Danner, Schwarzwald	2cl 9
THE PLUM, Emperical Spirits, Dänemark	2cl 9

BAR

Amaro Sogno di Oro, Kolonko, Markgräflerland	4cl 13
Haugemachter Wermut Weiß & Rot	5cl 6,5
Hibiskusblüten Gin & Tonic	0,3l 12
Negroni Sbagliato	0,3l 12