

# DESSERTS

Gerstengras Crème Brûlée & Gehackte Kiwi Crème Brûlée aus getrockneten Bio Gerstengräsern & Bio Kiwi aus Italien	10
Milcheis, Kürbiskern-Schokomuß, Erdbeeren Hausgemachtes Milchcremeeis aus Landmilch vom Weidenhof	11
Buchweizen-Madeleines & Joghurtcreme 5 frisch gebackene Buchweizen-Madeleines (+15 Min. Zubereitungszeit)	5
Feines Schokoladenkonfekt Kakao Kugeln & weiße Schokolade und Kürbiskernganache	6
Hartkäse , Sauerteigcracker & Ebereschen Marmelade Hartkäse von den Kemptner Affineuren "Jamei Leibspeis" 15 & 18 Monate	16

## 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