

DESSERTS

Zwetschgensorbet, gebrannter Baiser & Buchweizen Hausgemachtes Buchweizencremeeis & Zwetschgensorbet v. Paul Späth	12
Quitte, Milchreis & Bergamotte-Joghurtmousse Quitte für 8 Stunden pochiert	12
Buchweizen-Madeleines & Joghurtcreme 5 frisch gebackene Buchweizen-Madeleines (+15 Min. Zubereitungszeit)	7
Feines Schokoladenkonfekt Kakao Kugeln & weiße Schokolade und Kürbiskernganache	7
Käseauswahl, Sauerteigcracker & Fermentierte Erdbeeren Drei Käse von den Kemptner Affineuren "Jamei Leibspeis"	16

TRESTER & WHISKY

Spätburgunder Trester 2013, J.B. Becker, Eltville	2cl 6,5
Rye Whisky, Freimeister Kollektiv, Münsterland	4cl 8

SÜSSWEIN, LIKÖR & AMARO

Auslese »Eltviller Rheinberg«, J.B Becker, 2010, Rheingau	0,1l 12
"Liqueur de Comptoir", Charles Dufour, NV, Champagne	3cl 12,5
Amaro "Sogno di Oro", Kolonko, Markgräflerland	2cl 6,5

BAR

Hausgemachter Wermut & Tonic	9
Hibiskusblüten Gin & Tonic	12
Grapefruit Margarita	12
Negroni	12
Negroni Sbagliato	12

OBST

Bio Mirabelle, Brennerei Weis, Schwarzwald	2cl 5
Obstler, Kolonko, Markgräflerland	2cl 9
Obstgarten Pfirsich, Kolonko, Markgräflerland	1cl 18
Gravensteiner Apfel, Kolonko, Markgräflerlandto	1cl 14,5