

## Digestifs - 2cl

### Zeitlos Manufaktur, Oberrotweil Kaiserstuhl

Williams Christ Birne   Mirabelle   Himbeergeist	5.50
Zibärtele   Quitte   Löhrpflaume	5.90

### Weingut Köbelin, Eichstetten

Sauerkirschlikör	4.50
Tresterbrand Spätburgunder	5.90

### Weingut Heinemann, Scherzungen

Obstler aus Äpfeln und Birnen	4.50
Marc vom Gewürtraminer	5.90
Kräuterbrand mit Schwarzwaldkräutern	6.50
Bohnäpfel aus alten Äpfeln- Barrique	7.00

### Kirnermarteshof, Oberried

Apfel oder Birnenbrand	4.50
Blutwurz – Aus Apfelbrand und Blutwurz	6.00
Schwarzwaldrausch – Tannenzapfenlikör, 50%. Rarität!	6.50

### Familienbrennerei Emil Scheibel, Ortenau

Premium Kirschwasser	5.90
Premium Altes Pflümli   Moor Birne	6.50
Edles Fass Gold-Marille	6.90
Edles Fass Haselnuss	7.50

Sauerkirsch - vom Weingut Bercher	5.90
Zwetschgenbrand, 7 Jahre im Eichenfass - Weingut Salwey	7.50

Brandy de Jerez – Cardenal Mendoza – Gran Reserva	6.00
Aberfeldy Single Malt Whisky -12 Jahre im Eichenfass	7.50
Grappa Villa Prato Berta ( Barrique )	7.50

## Desserts

Sonnen-Leckerle - zwei kleine Leckereien nach Auswahl des Patisiers, dazu ein Espresso	9
Hausgemachte Sorbets der Saison mit Früchten	9
Joghurt Mousse mit Himbeer-Limetten-Creme und Rhabarbersorbet	10
Rhabarber Crème Brûlée mit Joghurteis	11
Erdbeer Schoko Törtchen mit Litschisorbet	12
Käse Auswahl vom Bio Melcherhof aus Buchenbach	16

### Dessert- und Portwein

Weingut Kracher Auslese Muskat Ottonel 0,1l	6.50
Weißer Portwein Niepoort (fruchtsüß)	5.90
Roter Portwein Tawny	6.90

### Unser Lieblingsdessert: Premium Gin Tonic

Monkey 47   Gretchen   Boar   Hendrick's   Tanqueray mit herbem oder mediterranem Fever-Tree Tonic	10
Unsere Empfehlung: Kaiserstuhl MUNDART Gin Gin & Tonic mit Grapefruitschale und Thymian	10

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Unser Service-Team gibt Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Alternativ ist eine schriftliche Dokumentation der Allergene einsehbar.*