

Digestifs - 2cl

Zeitlos Manufaktur, Oberrotweil Kaiserstuhl

| | |
|--|-----|
| Williams Christ Birne Mirabelle Himbeergeist | 5.5 |
| Zibärtele Quitte Löhrpflaume | 6 |

Weingut Köbelin, Eichstetten

| | |
|----------------------------|-----|
| Sauerkirschlikör | 4.5 |
| Tresterbrand Spätburgunder | 6 |

Weingut Heinemann, Scherzingen

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Obstler aus Äpfeln und Birnen | 5 |
| Marc vom Gewürtraminer | 6 |
| Kräuterbrand mit Schwarzwaldkräutern | 6.5 |
| Bohnapfel aus alten Äpfeln- Barrique | 7 |

Kirnermarteshof, Oberried

| | |
|--|-----|
| Apfelbrand | 5 |
| Blutwurz – Aus Apfelbrand und Blutwurz | 6 |
| Schwarzwaldrausch – Tannenzapfenlikör, 50%. Rarität! | 6.5 |

Familienbrennerei Emil Scheibel, Ortenau

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Premium Kirschwasser | 6 |
| Premium Altes Pflümli | 6.5 |
| Premium Moor Birne & Magma Mandarine | 7 |
| Edles Fass Haselnuss & Gold Marille | 8 |

| | |
|--|-----|
| Brandy de Jerez – Cardenal Mendoza – Gran Reserva | 6 |
| Aberfeldy Single Malt Whisky -12 Jahre im Eichenfass | 7.5 |
| Grappa Riserva Nardini | 7.5 |
| Don Papa Rum – 7 Years | 8 |

Desserts

| | |
|---|---|
| Sonnen-Leckerle - zwei kleine Leckereien nach Auswahl des Pâtisiers, dazu ein Espresso | 9 |
|---|---|

| | |
|--|---|
| Hausgemachte Sorbets der Saison mit Früchten | 9 |
|--|---|

| | |
|---|----|
| Warmes Soufflé mit mariniertem Zitrusfrüchtesalat und hausgemachtem Cassissorbet | 11 |
|---|----|

| | |
|--|----|
| Crème Brûlée mit hausgemachtem Himbeersorbet | 12 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| Heißes Schoggiküchlein mit Safran–Birnenragout und hausgemachtes Birnensorbet | 12 |
|--|----|

Dessert- und Portwein

| | |
|--|-----|
| Weingut Kracher Auslese Muskateller 0,1l | 6 |
| Weißer Portwein Niepoort | 6 |
| Roter Portwein Niepoort Late Bottle Release 2019 | 8.5 |

Unser Lieblingsdessert: Gin Tonic & Moscow Mule

| | |
|--|----|
| Gin-Auswahl: Monkey 47 Gretchen Boar Hendrick's mit herbem oder mediterranem Fever-Tree Tonic | 10 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| Empfehlung: MUNDART (aus dem Kaiserstuhl) Gin & Tonic mit Grapefruit und Rosmarin | 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.*