

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, Scherzingen

Obstler aus Äpfeln und Birnen	4.50
Marc vom Gewürtraminer	5.90
Kräuterbrand mit Schwarzwaldkräutern	6.50
Bohnapfel 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

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 Pâtisiers, dazu ein Espresso	9
---	---

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

Crème Brûlée von der weißen Schokolade mit Himbeersorbet	12
---	----

Dunkle Mousse au Chocolat mit eingelegten Zwetschgen und Sauerrahmeis	12
--	----

Warmer Zwetschgen-Crumble mit Milcheis	12
--	----

Dessert- und Portwein

Weingut Kracher Auslese Muskat Ottonel 0,1l	6.50
Weißer Portwein Niepoort (fruchtsüß)	6.00
Roter Portwein Tawny	6.90

Unser Lieblingsdessert: Gin Tonic & Moscow Mule

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

Empfehlung: MUNDART Gin Cherry Blossom aus dem Kaiserstuhl Gin & Tonic (mediteran) mit Himbeeren & Minze	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.*