

DESSERT

DAS TIRAMISU	14
Tiramisu mit Arabica-Kaffee-Kaviar THE TIRAMISU / tiramisu with Arabica coffee caviar	
DER ZITRONEN-CHEESECAKE	13
Hausgemachter Cheesecake mit Zitronensauce, garniert mit Früchten Homemade cheesecake with lemon sauce, garnished with fruits	
DAS SCHOKOLADENSOUFFLE	14
Lauwarmer Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleglace THE CHOCOLATE SOUFFLÉ / warm chocolate soufflé with a molten center, served with a scoop of vanilla ice cream	
DAS TARTUFO COCO NOCCIOLA	13
Walnuss-Kokosnuss-glaze mit Meringue und Walnuss-Schokoladenfüllung THE TARTUFO COCO NOCCIOLA / walnut-coconut ice cream with meringue and walnut-chocolate filling	
DER PASTIERA NEAPOLETANA	12
Neapolitanischer Ricotta-Weizenkuchen THE PASTIERA NEAPOLETANA Traditional Neapolitan ricotta—wheat cake	
DAS VERMICELLES	15
Vermicelles mit Meringue-Streusel, Schlagrahm und einer Kugel Vanilleglace THE VERMICELLES / Vermicelles with meringue crumbles, whipped cream and a scoop of vanilla ice cream	
DER BABA	9
Hefekuchen in Rum-Sirup getränkt, serviert mit Schlagrahm THE BABA / yeast cake in rum syrup with whipped cream	

GLACEN / SORBET

1 KUGEL	5
extra rahm extra cream	2

VANILLE

PISTAZIE

SCHOKOLADE

ZITRONEN

KAFFEE

AMARENA

BLAUBEEREN-SORBET