

# *Genuss ist jede Sünde wert*

**Marinierte Erdbeeren mit weißem Schokoladenmousse**  
dazu Joghurtschaum  
8.50 Euro

**Mandelparfait mit Punschkirschen**  
und zweierlei Schokolade  
11.50 Euro

**„Klassische „Crème brûlée“**  
10.50 Euro

**Affogato al caffè**  
Espresso, Vanilleeis  
4.60 Euro

**Verschiedene Mini-Desserts nach Tagesangebot**  
3.50 Euro/Glas

## **Eissorten vom Bauernhof**

Schokolade,  
Bourbon-Vanille  
Erdbeersorbet

Pro Kugel  
2.00 Euro

mit Sahne  
1.00 Euro

## Kaffeespezialitäten vom Kaffeewerk Zollernalb

EUR

Tasse Linde Schümli <sup>11</sup>	2.80
Große Tasse Linde Schümli <sup>11</sup>	3.80
Espresso Albcrema <sup>11</sup>	2.50
Espresso Albcrema Macchiato <sup>11</sup>	2.60
Doppelter Albcrema Espresso <sup>11</sup>	4.10
Cappuccino <sup>11</sup>	3.10
Großer Cappuccino <sup>11</sup>	4.10
Milchkaffee <sup>11</sup>	3.80
Latte Macchiato <sup>11</sup>	3.80
Heiße Schokolade <sup>11</sup>	3.70

## Feine Destillate (Auszug aus der Barkarte)

### Manufaktur BROCH Starzach (Württemberg)

Williams Christ Birnenbrand	4.50
Apfelbrand	4.50
Zwetschgenbrand	4.50

### Manufaktur Jörg Geiger Schlat (Württemberg)

Apfel im Kastanienfass	7.40
Nägelesbirne	7.40

### Grappa

Grappa Sarpa oro di Poli	5.50
Grappa Chardonnay Nonino	4.00