

WENDEL
RESTAURANT KAPPELLER HOPFESTUBB



DESSERTS

Dessertkarte

DIE PFALZ MIT ALLEN SINNEN
AUF MEDITERRANE ART
ERLEBEN UND GENIESSEN

Ein kleiner Genuss zum Schluss ...

Lauwarmer Schokoladenkuchen... (a,m,g,)

von der Valrhona Schokolade
mit Vanilleeis und frischen Früchten
(Die Zubereitung dauert ca. 20 Min.)

8.90 Euro

Dessertüberraschung „Hopfestubb“

Von allem a Bissel

10.50 Euro

Zitronensorbet mit Wendel's Secco Rosé

4.90 Euro

Crème brûlée im „Weck Glas“ (a,m)

6.40 Euro

Hausgemachtes Eis (a,m)

Vanille, Eiskaffee

1.50 Euro (pro Kugel)

Hausgemachte Sorbets

Aprikose, Zitrone, Maracuja, Waldfrucht, Ananas,
Kokos, Cassis, Birne, Litschi, Mirabell

1.50 Euro (pro Kugel)

Portion Sahne 0.70€

Heisse Spezialitäten Unser Kaffee kommt von der Kaffeerösterei in Landau KFE

Kaffee	2.50
Espresso	2.10
Cappuccino doppelter Espresso in aufgeschäumter Milch	3.50
Latte Macchiato aufgeschäumte Milch mit Espresso	3.80
Espresso "Spezial" Espresso, 4 cl Eierlikör, Schlagsahne	4.50
Espresso "Spezial" mini Espresso, 2 cl Eierlikör, Schlagsahne	3.20
Kaffee Baileys Kaffee, 4 cl Baileys, Milch, Schlagsahne	4.50

Branntweine/Weinbrand/Liköre

Mirabell, Williams Christ Matthias Thoni, Wollmesheim	2 cl	2.60
Himbeergeist Matthias Thoni, Wollmesheim	2 cl	4.00
Sauerkirschwasser Matthias Thoni, Wollmesheim (goldene Kammerpreismünze)	2 cl	4.50
Pfälzer Weinbrand VVSOP Steiner'sche Brennerei, Landau	5 cl	5.50
Grappa	2 cl	3.50
Haselnuß-Likör Martin Pfaffmann, Wollmesheim	2 cl	3.50
Quittenlikör	2 cl	3.00
Fernet Branca Fratelli Branca, Italien	2 cl	3.00