

# E kleiner Schmaus zum Schluss ...

## **Lauwarmer Schokoladenkuchen** (a,m,g)

von der Valrhona Schokolade

mit hausgemachtem Vanilleeis und frischen Früchten

(Die Zubereitung dauert ca. 20 Min)

**9,80 €**

## **Dessertüberraschung „Hopfestubb“**

Von allem a Bissel

**13,50 €**

## **Hausgemachtes Zitronensorbet**

mit Wendel's Secco Rosé aufgegossen

**7,00 €**

## **Crème brûlée** (a,m)

Im „Weck Glas“

**7,90 €**

## **Hausgemachtes Eis** (a,m)

Vanilleeis, Eiskaffee Eis

pro Kugel **2,50 €**

Sizilianische Pistazieneis

pro Kugel **3,50 €**

Valrhona Schokoladeneis

pro Kugel **3,50 €**

(Guanjana bitter 70%)

## **Hausgemachte Sorbets**

Aprikose

Sauerkirsche

Waldfrucht

Ananas

Cassis

Birne

Quitte

Mirabell

Blutorange

Kumquat

Rote Johannisbeere

pro Kugel **2,50 €**

**Portion Sahne 1,80 €**

# Heiße Spezialitäten

Unsern Kaffee beziehen wir aus der Rösterei „KFE“  
aus Landau

<b>Kaffee Crema</b>	3,40 €
<b>Espresso</b>	3,00 €
<b>Doppelter Espresso</b>	5,10 €
<b>Cappuccino</b>	4,00 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,50 €
<b>Milchkaffee</b>	4,00 €
<b>Tee</b> <i>verschiedene Sorten</i>	2,80 €
<b>Heiße Schokolade</b> <i>mit Sahne</i>	4,00 €
<b>Affogato</b>	
<i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	5,50 €
<b>Espresso „Spezial“</b>	
<i>4 cl Eierlikör, doppelter Espresso, Schlagsahne</i>	6,50 €
<b>Espresso „Spezial“ Mini</b>	
<i>2 cl Eierlikör, Espresso, Schlagsahne</i>	4,50 €
<b>Kaffee mit Baileys</b>	
<i>Kaffee Crema, 4 cl Baileys, Schlagsahne</i>	5,90 €

# Spirituosen

## *Brände von Matthias Thoni aus Wollmesheim*

**Mirabell** 2 cl 3,00 €

**Williams Christ** 2 cl 3,00 €

**Himbeergeist** 2 cl 4,00 €

**Mandarinengeist** (goldene Kammerpreismünze) 2 cl 4,50 €

**Sauerkirschwasser** (goldene Kammerpreismünze) 2 cl 4,50 €

**Pfälzer Weinbrand VVSOP** 5 cl 6,50 €

Steiner'sche Brennerei aus Landau

**Grappa** 2 cl 4,00 €

**Haselnuss-Likör** 2 cl 4,00 €

Martin Pfaffmann, Wollersheim

**Quitten-Likör** 2 cl 4,00 €

Helbing Johannes

**Baileys** auf Eis 4 cl 4,50 €

**Fernet Branca** 4 cl 4,50 €

Fratelli Branca, Italien

**Averna** 4 cl 4,50 €

**Ramazotti** auf Eis und Zitrone 4 cl 4,50 €

# Unsere Ginkarte

## **Tanqueray No Ten Imported**

8,00 €

4cl Gin, 0,2l Thomas Henry Tonic, Limette, Eiswürfel

*Gin & Tonic - Tanqueray Gin und Thomas Henry Tonic Water verschmelzen zu einem erfrischenden, zitronigen Geschmack, der sehr geschätzt wird.*

## **Tanqueray Rangpur Lime Gin**

8,00 €

4cl Gin, 0,2l Thomas Henry Tonic, Limette, Eiswürfel

*Experimentieren Sie mit dem exotischen Rangpur Gin Tonic. Rangpur-Limette, Ingwer und Lorbeerblätter entführen Ihre Sinne. Zitrusfrüchte und Gewürze bieten genau das richtige Maß an Abwechslung.*

## **Bombay Sapphire London Dry Gin**

7,50 €

4cl Gin, 0,2l Thomas Henry Tonic, Limette, Eiswürfel

*Die Ausdrucksform des klassischen Gin Tonic, mit einer blumigen, erdigen Note von Orriswurzel und Engelwurz sowie einem frischen Geschmack von Zitrus und Wacholder. Unkompliziert und überzeugend.*

## **Mannes Horbach First Dry Gin (by Lukas Mühlhäuser) 11,00 €**

4cl Gin, 0,2l Thomas Henry Tonic, Rosmarin, Eiswürfel

*Der Gin ist benannt nach einem Naturfreund und Kräuterkenner. Lukas ist der Familie eng verbunden und in seinem Heimatdorf tief verwurzelt. Wacholderbeeren prägen das Aroma dieses Gins sowie verschiedene Kräuter wie Lavendel, Thymian, Pfefferminze und Zitronenmelisse, sowie Gewürze wie Curcuma, Pfeffer und Ingwer. Der Gin wird sorgfältig gebrannt in Mühlhäusers Destillerie im Nachbarort Niederhorbach hergestellt.*

