

Stenberg

DESSERTS

Euro

Hausgemachtes Cremeeis je Kugel 3,50

Madagaskarvanille

Grand Cru Virunga 70% Schokolade

Zimtrinde

Sorbet je Kugel 3,50

Zitrusfrüchte mit Stemmi's 1864 Gin 7,50

Cassis mit Creme de Cassis 7,50

Passionsfrucht mit Champagner Lanson 9,50

Dreierlei Sorbets 10,00

„Omas Schokopudding“

Grand Cru Virunga 70% Schokolade

aus dem Kongo

Kakaosand / Vanilleeis 10,00

„Arhuaco Businchari 82% Schokolade“

Kürbis / Sanddorn / Passionsfrucht /

Kürbiskerne 14,00

„Baba au Rhum“

Creolische Ananas / Maracuja /

Cremeeis von Madagaskar Vanille 16,00

„Glasierter Gewürzbirne“

Haselnuss / Zimtrindeneis / Kerbel 14,00

„Käseauswahl vom Brett“

von Maître Affineur Waltmann

und den Windrather Höfen mit Fruchtbrot

und hausgemachten Confits ab 14,00

HEISSGETRÄNKE

Kaffeegenuss aus Biologischem Anbau
von J.J. Darboven
Serviert mit Süßem aus der Patisserie

Euro

Tasse Kaffee	3,00
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,00
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,80
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,80
Eilles-Tee:	3,00
- Bio Früchte „Natur“	
- Pfefferminze	
- Kamille	
- Grüntee Asia Superior	
- Assam Spezial Broken	
- Darjeeling Royal Second Flush	

