

## **Gourmandises**

€ 10

### **Nougat Glacé**

Nussnugateis – Ice with with Fruits, Nuts and Liqueur

### **Entremet Poire sur Biscuit Chocolat et Glace Pain d'Epice**

Birneschaum auf Schokoladekuchen mit Lebkucheneis  
Pear Mousse with Chocolate Cake and Gingerbread Ice

### **Assiette Gourmande Lohengrin**

Feinschmecker Teller - Gourmet Plate

### **Mousseux aux Fruits de la Passion Meringué**

Passion Frucht Schaumkuchen mit Baiser – Passion Fruit Cake with Meringue

### **Parfait Glacé aux Noisettes et Cœur de Beurre Salé**

Haselnusseisparfait getrüffelt mit Salzbuttereis – Hazelnut Homemade Ice Truffelt with salted Butter

### **La Coupe Saint-Nicolas**

Schattenmorellen mit Eis und Kirsch - Morello Cherries with Ice

## **Dessert Chaud – avec temps de préparation**

€ 12

### **Fondant au Chocolat**

Lauwarmer Schokoladekuchen – Lek Warm Chocolate Cake

### **Tarte Fine aux Pommes, Crème d'Amande et Glace Vanille Bourbon**

Apfeltörchten mit Mandelcreme und Vanille Eis – Apple Pie with Almond Cream and Vanilla Ice

### **Poire pochée au Vin Rouge et Epices**

In Rotwein pochierte Birne – Pear in Red Wine

### **Sabayon de Fruits Frais**

Überbackenes Obst – Gratinated Fruit

### **Irish Coffee**

## **Fromages Affinés**

€ 15

Käseplatte - Assorted cheese

