

Unsere Süßen Verführungen

| | |
|---|--------------------------|
| Gemischtes Eis vom Lautertaleis | 4,90€ |
| Gemischtes Eis vom Lautertaleis mit Sahne | 5,60€ |
| Riesenkugel vom Lautertaleis der Familie Bachmann: | |
| 1 Kugel 4,80€ | jede weitere Kugel 2,60€ |
| Creme-Vanilleeis Schokoladeneis Joghurt-Thymianeis Walnusseis mit Walnüssen Pistazie Aprikosen- Ananas -Eis Unser Veganen Eissorten: Himbeersorbet Quittensorbet Waldbeersorbet Zitronensorbet diese Eissorten servieren wir Ihnen mit einer Früchtegarnitur | |
| Lautertal Creme-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne | 7,00€ |
| Der Klassiker: | |
| Lautertaler Walnusseis und Pistazieneis mit karamellisierten Walnüssen und Mandeln, dazu Preiselbeer-Sahne | 7,50€ |
| Eiskaffee- mit Lautertal Creme-Vanilleeis und Sahne | 5,90€ |
| Eisschokolade- mit Lautertal Creme- Vanilleeis und Sahne | 5,90€ |
| Der Streifzug durch die Herrmann Patiserie- Lassen Sie sich überraschen | 9,00€ |
| Cafe Gourmand Espresso oder Cappuccino mit einem Überraschungsminidessert | 6,00€ |
| Schokoladenvariation mit lauwarmen Schokokuchen, Schokoladenmousse und Schokoladeneis | 9,20€ |
| Wir flambieren für Sie am Tisch – ab 2 Personen | |
| Crepe Suzette mit Orangen, flambiert mit Orangenlikör, serviert mit Lautertal Creme-Vanilleeis | 9,50€ |
| Riesenkugeln aus hausgemachten Eissorten: | |
| 1 Kugel 5,00€ | jede weitere Kugel 2,60€ |
| Cranberry- Sauerkirsch- Joghurteis Brombeersorbet Mirabelle- Sauerrahmeis veganes karamelisiertes Ananas- Cocoseis diese Eissorten servieren wir Ihnen mit einer Früchtegarnitur | |
| Mein veganes Dessert mit karamelisiertem Ananas- Cocoseis auf Kiwicarpaccio | 7,50€ |
| Kiddieeis mit Früchten | 2,00€ |
| Münzdorfer Käseteller mit Chilibrise, Wildkräuterkäse und Mutschli, dazu Dinkelbaguette und Feigenchutney | 8,80€ |
| Kreation von der Birne mit Lautertal Creme Vanilleeis und Cassis Joghurtmousse | 9,20€ |
| Bremelauer Joghurtschnitte mit Lautertaler Quittensorbet und karamelisierten Apfelspalten | 9,00€ |