

## Saisonale Desserts

**Hertensteinvariation**  
mit Bienenstich, geschmortem  
Rhabarber und Himbeersorbet 16

**Pink Grapefruit-Schnitte**  
mit Hibiskus-Sorbet &  
marinierten Trauben 17

**Schokoladenmousse**  
mit Doppelrahm mit  
Mandel-Tuiles & Mini-Brownies 17

**Apfel-Tasche (vegan möglich)**  
mit Weinberg-Pfirsich-Sorbet 14

## Glacés & Sorbets

Hochklassige Qualität nach alter Tradition  
aus den besten Naturprodukten hergestellt.  
Frei von künstlichen Aromen und  
Konservierungsstoffen.

### GLACÉ:

Bourbon-Vanille  
Café  
Sauerrahm  
Stracciatella

### SORBET:

Zitrone  
Himbeere  
Weinberg-Pfirsich

pro Kugel 5.-  
mit Rahm + 1.20

## Klassiker

**Coupe Dänemark**  
Vanilleglacé mit warmer  
hausgemachter Schokoladen-  
Sauce und Rahm 14  
Mini Portion 7.50

**Wiener Eiskaffee**  
gerührt Moccaglacé  
mit Mocca-Liqueur  
und Rahm 13.50

**Sorbet Colonel**  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Wodka 14.50  
Mini Portion 8.50

**Affogato**  
eine Kugel Vanilleglacé  
mit Espresso 8.50

**Kaffee „Hertenstein“**  
Die Krönung nach dem Essen!  
Kaffee mit Amaretto  
und Schlagrahm 12.00

## Käse

**Käse-Trio**  
Auserlesene Schweizer Käse  
mit Garnituren 16