

À LA CARTE  
**DESSERTS**

**CRÊPES SUZETTE**

*Orangen-Filets | Grand Marnier | Tahiti Vanille* 24

*Dieses Gericht wird direkt an Ihrem Tisch flambiert*

**MOZART 2.0.**

*Mandel | Nougat | Pflaume* 15

**HERBST GEFÜHLE**

*Erdnuss | Mandarine | Amatika Schokolade* 16

**LITTLE FOREST**

*Fichte | Alpaco Schokolade | Steinpilz* 16

**SPICED PUMPKIN**

*Sanddorn | Passionsfrucht | Kürbis* 16

**KÄSE**

Manchego 9

Bergkäse aus Vorarlberg 9

Taleggio 9

Camembert de Calvados 9

Fourme d'Ambert 9

Sainte Maure 9

Käsevariation 20

*hausgemachte Früchte Chutneys*

Bitte wählen Sie von den vorstehenden Käsesorten Ihre vier Favoriten.

## DIGESTIFS

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach weiteren Digestifs 2cl

### WHISKY

The Macallan 12 years Double Cask	10
The Macallan 18 years Double Cask	35
Johnnie Walker Blue Label	23
Royal Salute Blended Scotch	17

### COGNAC

Remy Martin VSOP	10
Remy Martin XO	20
Hennessy Paradis	60
Pierre Ferrand Ancestrale 1. Cru	25

### ARMAGNAC

Armagnac Laubade X.O.	8
-----------------------	---

### RUM

Ron Zacapa 23 anos	10
El Dorado 21 anos	15
PX-Cask Wagemut Rum	8

### CALVADOS

Calvados Père Magloire X.O.	9
Calvados Pierre Huet Tradition	14

### EDELBRÄNDE

Alte Zwetschge, Gölles	7
Alte Marille, Gölles	9
Saubirne, Gölles	9
Vogelbeere, Gölles	10
Himbeere, Gölles	11
Obstler Gesselberger, Gölles	7
Muskatraube, Rochelt	15

### GRAPPA

Grappa Cru Monovitigno Picolit, Nonino	10
Grappa Antica, Nonino	10
Grappa Sassicaia 2016	10

### PORT

Dow's Fine Tawny	12
Taylor's Vintage 1997	14
Quinta do Noval Vintage 2003	15
Quinta do Passadouro Vintage 2007	15
Ramos Pinto Late Bottled Vintage	14