



DESSERTS

gültig ab 21. Februar 2018

Am Naturpark Schönbuch

IM GÄRTLE
RESTAURANT · EVENT-LOCATION

DESSERTS

Blutorangenstreusel mit weißem Schokoladenpudding und Zartbitterschaum	8,50
Kleine Vanille Crème Brûlée	5,50
Kleine dunkle Mousse au Chocolat	5,50
Gärtles Dessertvariation	9,50

WARME GETRÄNKE

Seeberger Kaffeespezialitäten

Milchkaffee oder Latte Macchiato	3,50
Cappuccino mit Milchschaum	3,00
Tasse Kaffee	2,50
Kännchen Kaffee	4,80
Espresso	2,40
Espresso mit Milchschaum	2,50
Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,50
Kännchen entkoffeinierter Kaffee	4,80

Ronnefeldt Teespezialitäten

Große Tasse Tee: Darjeeling, Earl Grey, Grüner Sencha, Ingwer Zitrone, Pfefferminz, Früchte, Rooibos, Kräutertee	2,50
Kännchen Tee	5,00
Tasse Milch	2,00
Tasse Schokolade	3,00
Kännchen Schokolade	5,50

DESSERTWEIN

2015er Rieslaner Beerenauslese,
Prädikatswein aus Rheinhessen 0,1l 4,00

DIGESTIFS REGIONAL GENIESSEN

Hausgemachter Obstler von eigener Gemarkung 2 cl 3,00

Mirabellenschnaps, Kirschwasser, Himbeergeist 2 cl 3,00

Birnengeist von heimischen Birnen 2 cl 3,50

Südtiroler Gebranntes

„Waldler“ Waldhimbeergeist 39% vol. 2 cl 7,50

„Nusseler“ Geist aus Hasel-und Walnuss 39% vol. 2 cl 7,50

„Zirbeler“ Zirbenkieferzapfengeist 39% vol. 2 cl 7,50

Bodenseebrennerei Senft

Rum 40% vol. 2 cl 7,50

Barriquegereifter Wodka 40% vol. 2 cl 7,50

Bodenseebrennerei Gierer

Cafélikör 30% vol. 2 cl 7,50

Aprikosenwasser 40% vol. 2 cl 7,50

KLASSISCHE DIGESTIFS

Grappa Nonino – Prosecco oder Chardonnay
aus dem Barrique 2 cl 6,50

Remy Martin VSOP Cognac 2 cl 5,00

Grand-Marnier 2 cl 4,00

Calvados 2 cl 4,50