

Neue 8

RESTAURANT | BAR & MORE

DESSERTKARTE

A LUNCH WITHOUT CAKE IS JUST A MEETING

EINFACH NUR LECKER

Affogato 4.5
Espresso / Vanilleeis

Lauwarmer Apfelstrudel 8
Vanillesauce / Vanilleeis

Tiramisu 8
Löffelbiskuit / Mascarponecreme / Kakao / Kaffee

Klassische Crème Brûlée 8
karamellisiert mit braunem Zucker

NY Cheesecake 9
Keksboden / Beerensauce / Schokoladeneis

Schokoküchlein mit flüssigem Kern 9.5
Mangosauce / Pistazieneis

Sweet Pinsa 12.5
Nutella / verschiedene Früchte / Vanilleeis
(auch für 2 Personen geeignet)



Neue 8

RESTAURANT | BAR & MORE

KAFFEE & TEE

EIN GUTER ESPRESSO IST SCHWARZ WIE DIE NACHT,
SÜSS WIE DIE LIEBE UND HEISS WIE DIE HÖLLE.



KAFFEE

Espresso	2.2
Espresso Macchiato	2.8
Doppelter Espresso	3.8
Caffè Americano	2.8
Cappuccino	3.2
Latte Macchiato	3.8
Flavours	0.8

*Alle Kaffeespezialitäten auch mit den
Geschmackszusätzen: Vanille, Karamell, Haselnuss,
Kokosnuss, Macadamia, weiße Schokolade*

Cream Sahne	0.8
---------------------	-----

Alternativ gerne mit Hafermilch od. laktosefreier Milch

TEE VOM TEE AM MARKT

Pfefferminze	3.5
--------------------	-----

Ziehzeit: 10 Min.

Schwarz Ceylon Nuwara Eliya	3.5
-------------------------------------	-----

Ziehzeit: 2–3 Min.

Früchtetee Beerentraum	3.5
--------------------------------	-----

Ziehzeit: 12 Min.

HOT CHOCOLATE



Weiß oder Klassisch	3.5
Cream Sahne	0.8

Alternativ gerne mit Hafermilch od. laktosefreier Milch