

*Crème Brûlée nach unserer Art  
Hausgemachte „gebrannte“ Vanillecreme  
mit karamellisiertem Zucker und Beerenragout*

### *Apfelküchle*

*Feine Apfelküchle mit Zimt-Zucker bestreut,  
dazu gibt's Vanilleeis und Sahne*



### *Cremiger Schokobatz*

*Feines, hausgemachtes Schokoladenmousse  
mit Vanille Chili-Birne*

### *Schalanders Weißbiertiramisu*

*Hausgemachter Cheese-Cake-Schaum  
auf Waldbeeren mit Himbeer-Rosa Pfeffer-Sorbet*

### *Vegan & Lecker*

*Zartes, dunkles Bio-Schokoladen-Orangenmousse  
auf einem Ragout aus Früchten der Saison*

### *Veganer Traum*

*Eine Kugel leckeres Zitronensorbet  
mit Sojajoghurt, Waldbeerenragout und Mandeln*

## *Unsere Eissorten vom Eiskaffee Venezia:*

*Vanille – Schoko – Walnuss*

*Erdbeer  – Zitrone  – Himbeer-Rosa Pfeffer *

*Preis pro Kugel*

*Preis pro Kugel mit Sahne*

# Dessert & Eis



**Kick It!**

*Eine Kugel Vanilleeis in feinem Espresso*

**Eiskaffee/Eisschokolade**

*Eisgewordener Kaffeegenuss oder feiner Schokoladentraum trifft leckeres Vanilleeis, gekrönt mit Sahne*

**Hausbecher**

*Je eine Kugel zart schmelzendes Schokoladen- und Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne und Mandeln*

**Warmer Apfelstrudel im klassischen Strudelteig**



*mit Vanilleeis und Sahne*

**Kleine Leidenschaft**

*Eine Kugel Eis nach Wahl, garniert mit Sahne, Schokosoße und Mandeln*

**Heiße Liebe**

*Drei Kugeln zart schmelzendes Vanilleeis, mit heißen Himbeeren und Sahne*

**Nussknacker**

*Je eine Kugel feinstes Schokoladen- und Walnusseis mit karamellisierten Walnüssen, Krokant, Schokosoße und Sahne*

**Eingeweckte Waldbeeren**

*Eine Kugel zart schmelzendes Vanilleeis auf feinem Waldbeerenragout mit Sahne und Mandeln*