

Kick It!

Eine Kugel Vanilleeis in feinem Espresso

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 Weißbirtiramisu

**Hausgemachtes Weißbirtiramisu
mit feinem Waldbeerenragout**



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 – Gebrannte Mandel

Erdbeer  **– Zitrone** 



Im Winter sehr lecker ...

**Heißer, hausgemachter Bratapfellokör
mit Schlagsahne**

Hausbecher

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

Warmer Apfelstrudel im klassischen Strudelteig 
mit Vanilleeis und Sahne

**Feiner Lebkuchenschaum mit Spekulatiuscrumble
und einer Kugel „Gebrannte Mandel“**

Kleine Leidenschaft

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

Heiße Liebe

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

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**