

## UNSERE HAUSGEMACHTEN NACHSPEISEN

Crème Brûlée.....	7.90
klassisch	
brenner-Tiramisu.....	7.90
auf klassische Art zubereitet	
Baba Rhum.....	10.00
neapolitanisch mit Mascarpone Crème und eingelegten Orangen	
Warmer Apfel - Quitte Crumble.....	10.00
mit Vanilleeis	
Panna Cotta.....	10.50
mit frischen Beeren, hausgemachter Erdbeersauce und Pistazien	
Blutorangencarpaccio.....	12.50
mit Limetten-Minze Marinade, Pistazien und Zitronensorbet	
Valrhôna Törtchen.....	10.50
Schokoladenkuchen mit eingelegten Vanille-Himbeeren, dazu empfehlen wir Graham's Portwein 20y.....	5 cl · 14.50
brenner Käseauswahl.....	25.50
mit Feigensenf und Trauben	

## IESSPEZIALITÄTEN

Nougatino.....	5.50
Nougateis mit Espresso überzogen	
Nougatino Royal.....	7.50
Nougateis mit Baileys und Espresso überzogen	
Semifreddo agli Amarettini.....	11.00
Halbgefrorenes mit Mandelbaiser, Valrhona-Schokoladensauce und Beeren	

### AFTER DINNER COCKTAILS

Winter Smokey Negroni.....	14.50
Ardbeg 10y, Sweet Vermouth, Aperol, Verjus, Mandarine	
Espresso Martini.....	15.00
Stolichnaya Vodka, Cold Brew Coffee, Coffee Liqueur, Coffee Vanilla Espuma	

## HEISSGETRÄNKE

Espresso.....	3.20
Espresso Macchiato.....	3.40
Doppio Espresso.....	5.00
Doppio Espresso Macchiato.....	5.20
Cappuccino.....	4.20
Latte Macchiato.....	4.20
Espresso Corretto.....	5.90
Hausbrandt Choko-lá.....	5.50
Bio Eilles Tee.....	5.50
(Eilles Fairtade Darjeeling Imperial, Earl Grey, Rooibos Pur, Kamillenblüten, Sommerbeeren, Kräuter, Jasmin und Asian Green)	

## OBSTBRÄNDE 2CL

Reisetbauer.....	14.50
Williams, Marille, Karotte, Zwetschke und Apfel Ingwer, Vogelbeere.....	19.50
Rochelt.....	1 cl · 25.50
Williamsbirne	

## GRAPPA 2CL

Nonino Chardonnay, Moscato, Merlot.....	9.00
Romano Lévi Barolo.....	16.00
Romano Lévi Camomilla.....	18.00
Grappa di Sassicaia.....	16.50
Grappa di Nebbiolo Tre Soli Tre.....	13.50

## COGNAC 4CL

Hennessy V.S.....	10.00
Remy Martin X.O.....	26.00
Remy Martin Louis XIII.....	1 cl · 75.00

## BAS ARMAGNAC 4CL

Domaine de Gachot 1961.....	89.00
-----------------------------	-------

## WHISKEY 4CL

Lagavulin Distillers Edition.....	24.00
Yamazaki 18y.....	62.00
Macallan 18y.....	69.00
Hibiki 21y.....	75.00

## CALVADOS 4CL

Château Breuil VSOP.....	14.00
Château Breuil 15y.....	26.00

## PORTWEIN 5CL

Graham's 20 years old Tawny Port.....	14.50
Graham's 30 years old Tawny Port.....	19.50

## UNSERE SÜSSWEIN EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

2016 Château Doisy Daene.....	5 cl · 12.00	0,75 l · 124.00
2ème Grand Cru Classé, Barsac		