

# Nos Desserts Maison

## Le Café « 5-sens »

*Votre café ou thé préféré, accompagné de 2 mini crèmes brûlées,  
1 petite tranche de cake et de pralinés maison – un régal !*



11.00

**L'assiette de fromages accompagnée de moutarde de figues piquante** 13.50  
**La petite assiette de fromages (4 sortes)** 9.00

**Les crêpes aux baies des bois tièdes et glace vanille** 10.60

**Les crêpes Suchard et glace vanille** 10.60

**Le fondant Suchard (12-15 min) / crème anglaise** 12.30

## Nos Desserts de Saison

**La tartelette aux prunes tiède** 10.20  
 à la masse hollandaise (amandes) et glace vanille



**Le tiramisu glacé** 12.60  
 accompagné de ragoût de prunes à la prune distillée  
 croustillant au sésame

**La tartelette aux vermicelles au kirsch** 6.60  
 suppl. crème chantilly + 1.70

**Les vermicelles au kirsch nature** 8.20  
 suppl. crème chantilly + 1.70

**Les vermicelles au kirsch sur meringues à la crème chantilly** 10.50

**Les vermicelles au kirsch et glace vanille** 11.00




**La mousse de baies des bois, son coulis et ses petits fruits** 12.00  
 accompagnée de sa feuille croustillante au sésame

**La crème brûlée à l'ancienne, caramélisée et tiède** 12.40  
 suppl. glace vanille + 3.50

**Le sabayon glacé parfumé à l'absinthe et mousse de baies des bois** 12.70  
 et sa feuille croustillante au sésame

<b>Le véritable strouzel tiède aux pommes viennois</b>	Petite portion	Portion
avec sauce vanille	8.80	11.90
avec glace vanille	9.90	13.20

# Our sweets - Unsere Desserts

<b>Le Café « 5-sens »</b> <i>Coffee with 2 mini caramel custard, 1 small piece of cake and pralines</i> Kaffee zur Auswahl mit 2 mini gebrannten Cremes, 1 kleines Stück Kuchen und hausgemachten Pralinen		11.00
---	---	-------

<i>Plate of cheese with spicy fig mustard / Käseteller mit pikantem Feigensenf</i>	13.50
<i>Small plate of cheese (4 sorts) / Kleiner Käseteller (4 Sorten)</i>	9.00

<i>Pancakes with tepid wildberries and vanilla ice cream</i> Crêpes mit lauwarmen Waldbeeren und Vanilleeis	10.60
--	-------

<i>Pancakes with chocolate sauce and vanilla ice cream</i> Crêpes mit Schokoladensauce und Vanilleeis	10.60
--	-------

<i>Warm soft chocolate cake with vanilla sauce (12-15 min.)</i> Warmer weicher Schokoladenkuchen mit Vanillesauce (12-15 min)	12.30
--	-------

## Seasonals / Saisonales

<i>Warm prunes tartlet with almonds and vanilla ice cream</i> Lauwarmes Zwetschkentörtchen mit Mandelmasse und Vanilleeis	10.20
--	-------



<i>Iced tiramisu and prunes stew with distilled prunes, crispy leave with sesame</i> Geeistes Tiramisu und Zwetschkenragout mit destillierten Zwetschken Knusperiges mit Sesam	12.60
--	-------

<i>Tarlet of vermicelli with kirsch / Törtchen mit Vermicelles mit Kirsch</i> whipped cream, Rahm	6.60 + 1.70
--	----------------

<i>Vermicelli with kirsch / Vermicelles mit Kirsch</i> whipped cream, Rahm	8.20 + 1.70
---	----------------

<i>Vermicelli with kirsch on meringues with whipped cream</i> Vermicelles mit Kirsch auf Meringue mit Rahm	10.50
---	-------



<i>Vermicelli with kirsch with vanilla ice cream / Vermicelles mit Kirsch mit Vanilleeis</i>	11.00
--	-------

<i>Wildberries mousse with sauce, small fruits and crispy leave of sesame</i> Waldbeerenmousse mit Sauce und kleinen Früchten, Knusperiges mit Sesam	12.00
---	-------

<i>Tepid caramel custard / Karamellisierte gebrannte Creme</i> with vanilla ice cream / mit Vanilleeis	12.40 + 3.50
---	-----------------

<i>Iced sabayon of absinth with Wildberries mousse and crispy leave of sesame</i> Gefrorene Sabaione mit Absinth parfümiert, Waldbeerenmousse und Knusperiges mit Sesam	12.70
--	-------

<i>Real Vienna warm apple strudel / Lauwarmer Wiener Apfelstrudel</i>	½ portion 8.80	portion 11.90
with vanilla sauce / mit Vanillesauce	9.90	13.20
with vanilla ice cream / mit Vanilleeis		