

<u>Heiße Getränke</u>	€
Schümli-Kaffee	2,30
Espresso	2,20
Espresso grande	4,00
Milchkaffee	2,60
Latte Macchiato	2,60
Cappuccino	2,60

<u>Digistif</u>	%	cl	€
Obstler, Tobinambur, Wodka	38	2	3,00
Baileys Whiskylikör	38	2	3,00
Fernet Branca	39	2	3,00
Ramazotti / Averna	30	2	3,00
Linie Aquavit / Maltes Aquavit	42	2	3,50
Italienischer Grappa	40	2	4,00

Distellerie Kammer Kirsch, Karlsruhe

Williams, Mirabell, Kirschwasser, Himbeer	42	2	4,00
Kirschbrand im Barrique (St. Emilion Weinfass)	46	2	7,00

Elsäßer – Edelbrände

Williams, Kirsch, Mirabell, Framboise	45	2	5,00
Marc de Gewürztraminer	45	2	6,00
Vieille Prune (frz. alte Pflaume)	40	2	4,00
Fine Armagnac V.S.	40	2	5,00
Calvados Pay ´s de Auge	40	2	5,00
Marc de Bourgogne	42	2	6,00
Calvados Château du Breuil – 15 Ans d ´Age	41	2	9,50
Grand Marnier / Cointreau	40	2	4,00
Whisky - Jack Daniels, Chivas Regal	43	2	5,00
Cognac - Remy – Martin / Hennessy	40	2	5,00

	€
Frische Erdbeeren	
mit Vanille – Eis und Schlagsahne	6,50

Bayrische Apfelkühle	
und Vanillesauce und Schokoeis	6,80

Creme Brûlée mit braunem Zucker flambiert und Sorbet	6,80
--	------

„ Schwarzwald – Mädels “	
mit braunem Mousse au Chocolat Kirschwasser-Schattenmorellen und Eiscreme	7,80

Dessert – Variation „ Steuermann “	
die süße Verführung!	7,80

Sorbet - Variation	
mit dem entsprechendem Geist (Schnaps)	8,80