

## **Unsere Süßen Verführungen**

<b>Gemischtes Eis vom Lautertaleis</b>	4,90€
<b>Gemischtes Eis vom Lautertaleis mit Sahne</b>	5,60€
<b>Riesenkugel vom Lautertaleis der Familie Bachmann:</b>	
1 Kugel 4,80€	jede weitere Kugel 2,60€
Creme-Vanilleeis   geröstetes Mandel- Milcheis   Walnusseis mit Walnüssen   Pistazienrahmeis   geröstete Erdnuss   Nuss Nugat   Marzipan- Milcheis	
<b>Unsere Vegane Eissorten:</b>	
Waldbeerensorbet   Himbeersorbet   schwäbisches Apfel- Birnensorbet mit Holunder	
<b>Riesenkugeln aus hausgemachten Eissorten mit Schokolade garniert</b>	
1 Kugel 5,00€	jede weitere Kugel 2,60€
Brombeersorbet   Sanddornquarkeis   Himbeer- Zwetschgensorbet	
<b>Café Gourmand Espresso oder Cappuccino mit einem Überraschungsminidessert</b>	6,00€
<b>Lautertal Creme-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</b>	7,50€
<b>Gebackene Zwetschge im Haselnuss- Bierteig auf Vanille- Mohnschaum, hausgemachtem Birnensorbet mit Cuvée 29 vom Jörg Geiger und Karamellknusper</b>	9,00€
<b>Der Klassiker:</b>	
Lautertaler Walnusseis und Pistazieneis mit karamellisierten Walnüssen und Mandeln, dazu Preiselbeer-Sahne	7,80€
<b>Hausgemachtes Sanddornquarkeis mit karamellisierten Cranberries- Gnocchi</b>	9,50€
<b>Der Streifzug durch die Herrmann Patisserie - Lassen Sie sich überraschen</b>	9,50€
<b>lauwarmer Schokoladenkuchen mit geröstete Mandelmilcheis vom Bachmann und gewürztem Apfel mit Sahne</b>	9,50€
<b>Kiddieeis mit Früchten</b>	2,00€
<b>Münzdorfer Käseteller mit Chilibrise, Wildkräuterkäse und Mutschli, dazu Dinkelbaguette und Feigenchutney</b>	9,00€

**Unsere Desserts werden häufig mit Nüssen garniert. Im Falle einer Allergie oder Unverträglichkeit machen Sie bitte darauf aufmerksam. Herzlichen Dank!**