

Adler

GASTHOF | HOTEL
RESTAURANT

Feines aus

• Modern

der Patisserie

Duo vom Schokoladenmousse und Himbeersorbet	13.00
Vanillekipferlmousse mit schwarzem Johannisbeerkern, Glühweinsauce, Haselnusseis	14.00

• Cremig

je 1 Kugel hausgemachtes Eis	3.00
Gemischtes Eis (3 Kugeln Eis nach Wahl)	7.00
Portion Sahne	1.20

Aromen: Vanille/Erdbeer/Himbeer/Schokolade/Kirsch

'Eiskaffee' (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und warmer Kaffee)	10.50*
Coupe 'Dänemark' (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne, warmer Schokoladensoße)	10.50*

Die mit einem * gekennzeichneten Eisbecher werden auch als Mini-Eisbecher serviert.

• Erfrischend

je 1 Kugel hausgemachtes Sorbet	3.00
---------------------------------	------

Aromen: Mango/Himbeer/Cassis/Zitrone/Zwetschge/Birne

Hausgemachte Sorbets (2 Kugeln nach Wahl)	
mit Sekt aufgegossen	12.00
mit Gewürztraminer	12.00

Zitronensorbet (2 Kugeln) mit Gewürztraminer Marc oder Wodka	12.00
Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit Vieille Prune	12.00

P.S. Aufgrund der gestiegenen Kosten, Energie – Lebensmittel, mussten wir aus wirtschaftlichen Gründen unsere Preise anpassen. Qualität und Ihre Zufriedenheit sind uns auch weiterhin wichtig!