

# *Desserts*

## Dessertkarte

### *Crème Brulée à la cassonade dorée*

Crème brulée mit karamellisiertem Rohrzucker

### *Soufflé Chaud de saison*

Warmes Soufflé mit saisonalen Zutaten

### *Larme de Chocolat aux Cerises « Cherry Gaby »*

Schokoladenträne gefüllt mit einer Eisbombe und eingelegten Kirschen « Cherry Gaby »

### *Soupe de fruits rouges aux senteurs de verveine, Sorbet hibiscus*

Kaltschale von roten Früchten mit Aromen von Eisenkraut, dazu ein Hibiskus-Sorbet

### *Profiteroles au Chocolat*

Windbeutelchen mit Schokoladenglasur

### *Café Liégeois*

Eiskaffee

*Assiette de Sorbet aux Fruits frais*

Sorbet-Teller mit frischen Früchten

*Ou* / Oder

*Sorbet Citron arrosé de marc de Gewürztraminer*

Zitronensorbet mit Marc vom Gewürztraminer

*Ou* / Oder

*Sorbet Framboise arrosé d'eau de vie de framboise*

Himbeersorbet mit Himbeergeist

*Suggestion du Pâtissier*

Feine Gebäckauswahl von unserem Pâtissier

*Tous les desserts sont à 13 €*

*Alle Desserts servieren wir Ihnen zum Preis von 13 €*

*En cas d'intolérance alimentaire, nous sommes à votre écoute afin d'adapter la préparation des plats choisis.*

*Sollten Sie unter einer Lebensmittel-Unverträglichkeit leiden, lassen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung wissen.*

*Wir werden dann die von Ihnen ausgewählten Gerichte Ihren Bedürfnissen entsprechend zubereiten.*