

*Dessert*

---

Eis

<i>Hausbecher: Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Heißer Eistraum: Vanilleeis mit heißen Himberren und Sahne</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Walnußeisbecher: Walnußeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Früchteeisbecher: Vanille- und Erdbeereis mit Früchten und Sahne</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Gemischtes Eis, 3 Kugeln</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Gemischtes Eis, 3 Kugeln, mit Sahne</i>	<i>2,50 €</i>

Für unsere Naschkatzen:

<i>Warmer Apfelstrudel, dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Germknödel, mit zerlassener Butter und Mohn</i>	<i>5,00 €</i>

Zum Abschluss ein besonderes Dessert (Zubereitung ca. 20 Minuten):

*Für zwei Personen - am Tisch zubereitet:*

<i>Crêpes Suzette, flambiert, mit Vanilleeis</i>	<i>16,00 €</i>
<i>oder</i>	
<i>Apfelspalten, flambiert, mit Walnußeis</i>	<i>14,00 €</i>

---