



DESSERTS

Am Naturpark Schönbuch

IM GÄRTLE
RESTAURANT · KUNSTMUSEUM

DESSERTS

Lauwarmes Schokotörtchen mit Beerensalat und Vanille-Buttermilchschaum	8,50
Mini Vanille Crème Brulée	5,50
Gärtles Dessertvariation	9,50
Sorbetauswahl	9,50
Arrangement von heimischen Käsesorten mit Feigensenf, Trauben und Brot	9,50
Mövenpick Eisspezialitäten: Vanille, Schokolade, Walnuss, Macadamia, Himbeermousse	
Sorbets: Limette, Mango, Cassis, Joghurt	

WARME GETRÄNKE

Seeberger Kaffeespezialitäten

Milchkaffee oder Latte Macchiato	3,50
Cappuccino mit Milchschaum	3,00
Tasse Kaffee	2,50
Kännchen Kaffee	4,80
Espresso	2,40
Espresso mit Milchschaum	2,50
Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,50
Kännchen entkoffeinierter Kaffee	4,80

Ronnefeldt Teespezialitäten

Große Tasse Tee: Darjeeling, Earl Grey, Grüner Sencha, Ingwer Zitrone, Pfefferminz, Früchte, Rooibos, Kräutertee	2,50
Kännchen Tee	5,00
Tasse Milch	2,00
Tasse Schokolade	3,00
Kännchen Schokolade	5,50

DESSERTWEIN

2015er Scheurebe Auslese,
Prädikatswein aus Baden 0,1l 4,00

DIGESTIFS REGIONAL GENIESSEN

Hausgemachter Obstler von eigener Gemarkung 2 cl 3,00

Mirabellenschnaps, Kirschwasser, Himbeergeist 2 cl 3,00

Birnengeist von heimischen Birnen 2 cl 3,50

Ammertäler Brennerei Theurer

„Tammer“ Whisky, 48% vol. 2 cl 7,50

Sauerkirschlikör 24% vol. 2 cl 7,50

Bodenseebrennerei Senft

Rum 40% vol. 2 cl 7,50

Barriquegereifter Wodka 40% vol. 2 cl 7,50

Bodenseebrennerei Gierer

Cafélikör 30% vol. 2 cl 7,50

Haselnussgeist 40% vol. 2 cl 7,50

KLASSISCHE DIGESTIFS

Grappa Nonino – Prosecco oder Chardonnay
aus dem Barrique 2 cl 6,50

Remy Martin VSOP Cognac 2 cl 5,00

Grand-Marnier 2 cl 4,00

Calvados 2 cl 4,50