

DESSERT

Apfelstrudel |

Kürbiskernöl, Vanillesauce

16

Haselnuss-Mille-Feuille |

Gesalzenes Karamell, Banane, geröstete Haselnüsse

14

Warmer Schokoladenkuchen |

Vanilleeis, Feigenkonfitüre, Buchweizen-Crumble

16

Zitrus-Pavlova |

Blutorangensorbet, marinierte Zitrusfrüchte

14

Rosewood Spaghettieis |

Weißer Schokolade, rote Beeren, Vanille-Chantilly

16

Ballabeni Eis |

Vanille | Schokolade | Kaffee | Pistazie | Orange-Tonka-Vanille

6

Ballabeni Sorbet |

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Rote Früchte

6

Variation vom Tölzer Kasladen |

Früchtebrot, Feigensenf

23

Partner in Provenance  | Vegetarisch  | Vegan  | Laktosefrei 
Weitere vegane Optionen auf Anfrage.

Bitte wenden Sie sich bei Allergien und Fragen zu enthaltenen Zusatzstoffen an unser Team.
Alle Preise in € und inklusive Mehrwertsteuer.

DESSERTWEIN

Ruby Port | Ramos Pinto

Douro, Portugal

50ml 10 | 750ml 145

Carmes de Rieussec 1er Cru Classé | Rieussec

2018, Sauternes, Frankreich

50ml 11 | 375ml 75

DIGESTIF

2cl

SCHNAPS

Ziegler

Wildkirsch | 12

Haselnuss | 12

Williams | 12

Waldhimbeer | 12

Rochelt

Wachauer Marille | 35

Der Inntaler | 28

Gravensteiner Apfel | 26

Spiritus Rex

“Stevns B” Stevnsbaer Kirsche | 22

2cl

GRAPPA

Berta

Tre Soli Tre | 17

Poli

Barili di Sassicaia | 22

Barrique Solera di Famiglia | 11

4cl

COGNAC

Rémy Martin VOSP | 17

Hennessy XO | 44

CALVADOS

Christian Drouin XO | 21

Papidoux VSOP | 14

WHISKY

Macallan 12YO Double Cask | 21

Bowmore 15YO | 19

Johnnie Walker Blue Label | 44

Bitte fragen Sie das Personal bezüglich jeglicher Allergien.

Alle Preise in € und inklusive Mehrwertsteuer.