

KULINARIUM AN DER GLEMS

Schwäbische Speisenmanufaktur

Etwas Süßes zum Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis <small>A C G H 2</small>	8.90
Pistazien Souffle <small>A C G 5</small> auf Kirsch-Zimt-Kompott Sahne oder Schokoladen Souffle Vegan Lactosefrei Glutenfrei	9.80
Tartufo Joghurt und Amarena Kirsch <small>G 5 3</small> auf Beerencocktail Sahne	9.50
Kugel Eis <small>G</small> Vanille Schokolade Erdbeere Walnuss	2.50
Portion Sahne <small>G</small>	1.50

Dazu einen leckeren Digestif ¹⁴

Brände <small>3</small>	Birne Himbeere Mirabelle Kirsch Obst Pflaume Grappa 2 cl	4.90
	Grappa Riserva 2 cl	6.50
Liköre <small>G 13</small>	Amaretto Disaronno Baileys Irish Creme Sambuca 2 cl	4.90
	Calvados 2 cl	7.20
Bitter <small>3</small>	Ramazzotti Fernet Branca Averna Jägermeister 2 cl	4.90

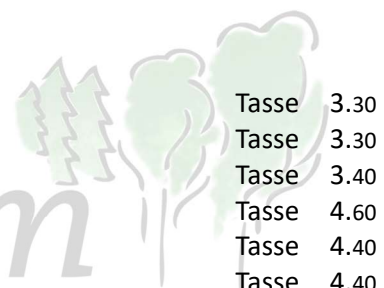
Schöner Abschluss – heißer Kaffee oder Tee

Kaffee

Kaffee Crème <small>G 9</small>	Tasse	3.30
Kaffee entkoffeiniert <small>G</small>	Tasse	3.30
Espresso <small>A 9</small>	Tasse	3.40
Espresso doppelt <small>A 9</small>	Tasse	4.60
Milchkaffee <small>G 9</small>	Tasse	4.40
Cappuccino <small>A G 9</small>	Tasse	4.40
Latte Macchiato <small>A G 9</small>	Tasse	4.60

Tee

Früchtetee Pfefferminztee Kamillentee	Tasse	3.80
Grüner Tee Kräutertee Schwarztee (Earl Grey oder Darjeeling)		



an der Glems