



# PILOT

## Advent, Advent ...

27. November – Heilige Drei Könige | täglich 12 – 24 Uhr



### Frühstück [Sa – So 9 – 12 Uhr]

Am Wochenende haben wir  
ab 9 Uhr für euch geöffnet!

VEGAN – Meggis Plate	13,50
Koriander-Sesam-Hummus, Avocado, Grillgemüse, Oliven, Tomaten-Brot-Salat, Joghurt-Tahina-Soße, Konfitüre	
VEGETARISCH – Mayas Plate	14,50
Obazda, Emmentaler, Brie, sächsischer Berchkäse, gekochtes Ei, Naturjoghurt, Konfitüre	
HERZHAFT – Nannis Plate	15,50
Fenchelsalami, Rosmarinschinken, Pfälzer Leberwurst, Sächsischer Berchkäse, Gewürzgurke, Spiegelei	
BALTIC – Hannahs Plate	16,50
gebeizter Lachs, Stralsunder Kräutermaßjes, Honig-Senf-Soße, Apfel, Rote Bete, Gewürzgurke	
Shakshuka	14,50
zwei pochierte Landeier, fruchtiges Tomaten-Paprika-Sugo, Lauchzwiebeln, Koriander, Schafskäse	
Ziegenomelette	14,50
drei Landeier, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Chèvre, Basilikumpesto	
Chorizo-Omelette	14,50
drei Landeier, scharfe spanische Paprikawurst, Paprika, Mais, Schalotten, Petersilie	

Eggs Benedict Florentine	14,50
zwei pochierte Landeier, Brioche, Hollandaise, Blattspinat, Gurkensalat	
Eggs Benedict Classico	15,50
zwei pochierte Landeier, Brioche, Hollandaise, krosser Bacon, Gurkensalat	
Eggs Benedict Hemingway	16,50
zwei pochierte Landeier, Brioche, Hollandaise, gebeizter Lachs, Gurkensalat	
Alle Frühstücke mit Nourish Sauerteigbrot & Bennewitzer Fassbutter	
SÜSS	5,50
Croissant, Fassbutter, Marillenmarmelade	
GESUND	6,50
Bennewitzer Naturjoghurt, Granola, Zwetschgenröster, Zimt	
Churros Schokolade	7,50
gebackene Churros, Trinkschokolade	
Pastel de Nata	8,50
zwei warme Blätterteigtörtchen, Himbeersoße	
Armer Ritter vom Christstollen	9,50
Vanillesoße, Zwetschgenröster	

### Mittagstisch [Mo – Fr 12 – 15 Uhr, außer feiertags]

Tagesgericht / PILOT_Klassiker	13,50
+ kleiner Pflücksalat mit Hausdressing	15,50
+ Apfelkompott, Vanilleeis, Knusper	18,50

**MONTAG – Grünkohl-Risotto** gerösteter Bennewitzer Griollo, Birne, Nussknusper, Kräutersalat

**DIENSTAG – Königsberger Kochklopse**  
Strohschwein & Färse, Kaperonsoße, Kartoffeln, Rote Bete Feinkost

**MITTWOCH – Waldpilze & Semmelknödel**   
in Rahm, Spinat, Gewürztomate, Blattpetersilie, Grana Padano

### DONNERSTAG – Rinderzunge

paniert & gebacken, Jus, Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree

### FREITAG – Ostseedorsch

geröstet, Bouillabaissefond, Fenchel, Tomaten, Lauch, Safran, Anis, Reis, Petersiliensalat

### PILOT\_Klassiker – Theaterpenne » Mo – Fr

Kochschinken, Strauchtomaten, Lauch, Rahm, Rucola, Parmesan

### PILOT\_Klassiker – Theaterpenne Vegi » Mo – Fr

Strauchtomaten, Lauch, Fenchel, Rahm, Rucola, Parmesan



## Advent, Advent ...



### Durst .....

<b>Quitte-Verbene-Soda</b> .....	0,50 l ... 5,00
(Garten Johannishöhe – Zukunftswerkstatt Inklusion)	
<b>Bitter Lemon Soda</b> .....	0,50 l ... 5,00
<b>Gartengurken Pop</b> .....	0,50 l ... 7,00
Gurke, Holler, Lime, Soda	
<b>PILOT_Limonade</b> .....	0,50 l ... 6,50
Zitrone, Limette, Orange, Minze, Ginger Ale, Rohrzucker, Soda	
<b>Ginger Bomb</b> .....	0,50 l ... 6,00
Ingwer, Ginger Ale, Rosmarin, Zitrone, Soda	
<b>0 % Orange Spritz</b> .....	8,00
Blutorange, Secco alkoholfrei	
<b>Daily Kombucha</b> .....	6,60
Kombucha, tägliches Spezial (bitte nachfragen)	

### Appetit .....

<b>DER PILOT GÄNSE SCHMAUS</b> .....	pro Person ... 90,00
nur auf Vorbestellung ab 4 Personen	

- Gedeckter Tisch:** Sankt Martin Gänse Schmalz, Gänserilette, Fassbutter & Sauerteigbrot
- Geräucherte Saxn\_Entenbrust:** gesottene Feige, gebrannte Walnüsse, gepickelte Pilze, Grünkohlsalat, Kren
- Gansl\_Brüh Deluxe:** kräftige Gänseessenz, Gänseklein, Selleriekohl, Shiitake, Winterwurzeln, Galgant, Goji, Sesam, Koriander
- Gänsebraten:** Süldoldenburger Gans, Geflügelhof Nobis Brust & Keule, kross aus'm Rohr, Gänsekrautjus, Apfel-Rothaupt, Kartoffelklöße
- Dessert à la carte**

---

<b>Ofenkürbis</b>  .....	9,50
gepickelte Pilze, Joghurt-Tahina-Soße, Picos de Camperos, Kräutersalat	

### Wein .....

<b>Jedentag Rosé, 2023</b>   Franz Keller, Kaiserstuhl, Baden .....	0,10 l ... 5,00	0,20 l ... 10,00	0,75 l ... 33,00	1,50 l ... 60,00
lebendig, frisch, Hagebutte und Erdbeere, smartes Rosa, von bester Adresse				
<b>Albariño Blanco</b>   Martín Códax, Rías Baixas .....	0,10 l ... 6,00	0,20 l ... 12,00	0,75 l ... 39,00	
glänzend, leuchtend, frisch, cremig, smart salzig, sei geküsst: Galicien & Albariño				
<b>Orange Godello</b>   Martín Códax, Rías Baixas .....			0,75 l ... 40,00	
anständiger Naturwein, Weißwein wird wie Rotwein vergoren, charakteristische Struktur und Farbe: leuchtendes ORANGE, fruchtige Zitrusfrüchte und Aprikose, lebendig frisch, angenehme Mineralität, bitte mal probieren!				
<b>Chardonnay S 2019</b>   Dautel, Württemberg .....			0,75 l ... 66,00	
sattes Gelb, reife Früchte, kremige Butter, Honig, Hefe, sexy cremig, vanilliges Holz, spannende Salzigkeit				
<b>MAX ENK Grauburgunder</b>   Andreas Kretschko, Sachsen .....			0,75 l ... 60,00	
Irgendwo im Pillnitzer Weinberg schlummert ein Eichenfäßchen mit Elbblick und stolzem MAX ENK Branding – in ihm reift ein charmanter, cremiger Grauburgunder und der kann was.				



## **Wasser, Saft, Limonade**

**Tafelwasser** ..... 0,20l ... 1,50 0,50l ... 3,50 0,75l ... 4,50  
still / medium / spritzig

### **Mosterei Römermann aus Klostermansfeld**

› Streuobst Apfelsaft  
› Nektare: Johannisbeere / Quitte / Rhabarber / Sauerkirsche  
pur ..... 0,20l ... 3,00 0,50l ... 6,00 0,70l ... 9,50  
Schorle ..... 0,20l ... 2,50 0,50l ... 5,00  
**Coca-Cola** ..... 0,20l ... 3,50  
Coca-Cola / Coca-Cola Zero  
**Schweppes** ..... 0,20l ... 3,50  
Dry Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon / Ginger Beer

**Spezi Original ColaOrange-Limonade** ..... 0,50l ... 5,00  
**Zitronenlimonade vom Fass** ..... 0,30l ... 3,00 0,50l ... 4,50  
**Quitte-Verbene-Soda** ..... 0,50l ... 5,00  
(Garten Johannishöhe – Zukunftswerkstatt Inklusion)  
**Bitter Lemon Soda** ..... 0,50l ... 5,00  
**Gartengurken Pop** ..... 0,50l ... 7,00  
Gurke, Holler, Lime, Soda  
**PILOT\_Limonade** ..... 0,50l ... 6,50  
Zitrone, Limette, Orange, Minze, Ginger Ale, Rohrzucker, Soda

## **Kaffee, Schokolade, Tee**

**Espresso** einfach / doppelt ..... 3,00 / 4,00  
**Espresso Macchiato** einfach / doppelt ..... 3,50 / 4,50  
**Café Crème** ..... 3,50  
**Cappuccino** ..... 4,00  
**Flat White** ..... 5,00  
**Big Milchkaffee** ..... 5,50  
**Latte Macchiato** ..... 5,50  
**Italienische Trinkschokolade** ..... 5,00  
**Chai Latte** ..... 5,00  
**Frisch aufgebrüht** ..... Glas ... 4,00  
Ingwer / Pfefferminze / Zitrone  
**Maroccogefühle** ..... kleines Kännchen ... 5,50  
Grüntee und Pfefferminze

[Hafermilch ist verfügbar]

### **Tee aus eigenem Anbau**

**PILOT\_Herbsttee\_24 wilde Blüten & Kräuter**  
› Garten Johannishöhe – Zukunftswerkstatt Inklusion  
**Verbene**  
› ENK Kräuterhof  
..... kleines Kännchen ... je 6,50

### **Tee im Kännchen**

**Atempause**  
Kräuter mit Süßholz  
**Senchalime**  
Zitronengras, Sencha, Limone  
**Assam / Chai pur / Darjeeling / Earl Grey / Sonntagstee**  
**Früchte / Kamille / Rooibos / Schlechtwetter**  
..... Kännchen ... je 6,90

## **Bier**

**Fiedler Pils vom Fass** ..... 0,30l ... 3,70 0,50l ... 5,40  
aus Oberscheibe im Erzgebirge  
**Tegernseer Hell vom Fass** ..... 0,30l ... 3,70 0,50l ... 5,40  
Herzoglich Bayerisches Brauhaus  
**Nothelfer Bio-Weisse vom Fass** ... 0,30l ... 3,70 0,50l ... 5,40  
Brauerei Trunk, Vierzehnheiligen

**Radler** ..... 0,30l ... 3,50 0,50l ... 5,00  
**Radler alkoholfrei** ..... 0,30l ... 3,50 0,50l ... 5,00  
**Frei-Bier** ..... 0,50l ... 5,00  
alkoholfrei, Störtebeker Braumanufaktur, Stralsund  
**Hefe-Weißbier** ..... 0,50l ... 5,00  
alkoholfrei, Staffelberg-Bräu, Bad Staffelstein

## Wein

### Weiß

<b>ENKELKIND Riesling</b>   Steffen Enk, Nahe .....	0,10l ... 4,00	0,20l ... 8,00	0,75l ... 26,00
<b>GOTTHARD Grauburgunder</b>   Steffen Enk, Nahe .....	0,10l ... 4,00	0,20l ... 8,00	0,75l ... 26,00
<b>LUX PILOT Sauvignon Blanc Edition _04 (limitiert)</b>   Steffen Enk, Nahe .....	0,10l ... 6,00	0,20l ... 12,00	1,50l ... 75,00
<b>KIWI Sauvignon Blanc Bio</b>   Jürgen Hofmann, Appenheim .....	0,10l ... 4,50	0,20l ... 9,00	0,75l ... 29,00
<b>KOMMA, NIX alkoholfrei</b>   Frank & Frei, Franken .....	0,10l ... 4,50	0,20l ... 9,00	0,75l ... 29,00
<b>VOLL · MOND · STEIN Riesling, 2022</b>   Schäffer, Hambacher Schlossberg, Pfalz .....			0,75l ... 59,00
Bernadette first, Lyon First, smartes, duftiges, Bersteinröpfchen			
<b>Riesling feinherb, 2023</b>   Schäffer, Hambacher Schlossberg, Pfalz .....			0,75l ... 33,00
schmatzig, sommrich, smartsweet, ..... Damenwahl ..... mal was Unkompliziertes			
<b>Silvaner Spätlese, 2023</b>   Bürgstadter Centgrafenberg, Stich, Bürgstadt, Franken .....			0,75l ... 39,00
weich, geschmeidig, harmonisch und edel, geiler Scheiß zur richtigen Jahreszeit vom Centgrafenberg			
<b>gT Grauburgunder, 2024</b>   Holger Koch, Kaiserstuhl, Baden .....			0,75l ... 47,00
gT steht für ganze Trauben und macht richtig Spaß! Kein Entrappen hebt die Struktur im Wein, anteilige Holz und Maischegärung, griffig, leicht, animierend			
<b>Weißburgunder, 2022</b>   Holger Koch, Kaiserstuhl, Baden .....			0,75l ... 47,00
vom Löss, in Stahl und Holz, mit kleinem Maischeteil, cremig, zupackend, smarter Gerbstoff, Burgunder Koch!			
<b>Sauvignon Blanc I, 2018</b>   von Winning, Deidesheim, Pfalz .....			0,75l ... 60,00
Reife Eleganz, EXTRAKLASSEWEIN, wunderfeine Frucht! Das ist schön!! Der macht Freude!! Große!!			

### Rosa

<b>KEWIN Rosé</b>   Steffen Enk, Nahe .....	0,10l ... 3,75	0,20l ... 7,50	0,75l ... 25,00
<b>Sierra Cantabria Rosado, 2023</b>   Marcos Eguren, Rioja .....			0,75l ... 33,00

Rioja! Rosé! Brillantes Lachsrosa, lockender Duft, vital und ausbalanciert ... bueno!

### Rot

<b>Spätburgunder, 2019</b>   Dautel, Württemberg .....	0,10l ... 6,00	0,20l ... 12,00	0,75l ... 39,00
kerzengerade, straff elegant, Himi, Morelli, Johann, großes Holz, feinste Mineralik, feiner Dautel			
<b>Primitivo, 2022</b>   Cantine Lizzano, Kalabrien .....	0,10l ... 4,00	0,20l ... 8,00	0,75l ... 26,00
<b>Mesta Tempranillo Tinto Bio</b>   Fontana Uclés, La Mancha .....	0,10l ... 3,75	0,20l ... 7,50	0,75l ... 25,00
<b>Zartbitter, 2022</b>   (M-SY-CS), Schäffer, Hambacher Schlossberg, Pfalz .....	0,10l ... 6,00	0,20l ... 12,00	0,75l ... 39,00
Merlot-Syrah-Cabernet Sauvignon, Maischegärung, Holz, sanfte, feste Struktur, smart röstig ... alle mal den Hut ziehen			
<b>Pinot Noir Royale, 2018</b>   von Winning, Deidesheim, Pfalz .....			0,75l ... 60,00
königlicher Übersteiger von Stephan dem Ersten, elegant, würzig, ausbalanciert, 18 Monate Barrique			
<b>Spätburgunder Großes Holz, 2018</b>   Bürgstadter Berg, Stich, Bürgstadt, Franken .....			0,75l ... 40,00
elegant und kraftvoll bei bester Struktur, zur Roulade oder einfach nur so			
<b>Dão Tinto, 2021</b>   Fonte Do Ouro, Portugal .....	0,10l ... 5,00	0,20l ... 10,00	0,75l ... 35,00
Touriga Nacional aus dem wunderbaren Tal, rubinrot, komplikationslos, charakterstark, samtig, 6 Monate Eichenfass			
<b>Ebbio Langhe Nebbiolo, 2014</b>   Fontanafredda, Friaul, Italien .....			0,75l ... 40,00
das Barolobrüderlein, mit würdevoller Reife, granatrot, warm, samtig und nachhaltig			
<b>MMM MACHOMAN, 2017</b>   Casa Rojo, Jumilla .....			0,75l ... 55,00
Muskelprotz-Monastrell, intensives Granatrot, voller Körper, rauchiges Holz, Zwetschge, geht immer!			
<b>Palazzo della Torre, 2013</b>   Allegrini, Veneto .....			0,75l ... 53,00
rich & intense, Waldbeeren und Rosinen, weich, kompakt, trocken, samtig			
<b>Almirez Tempranillo, 2019</b>   Teso la Monja, Toro .....		0,75l ... 45,00	Magnum ... 90,00
voluminös, kräftig, seidig, aromatisch, fruchtbetont, elegant, äußerst trinkig auch für großen Durst			

## Sekt, Champagner

Fritz Müller alkoholfrei	I Fritz Müller, Appenheim	.....	0,10l ... 4,50	0,75l ... 27,00
Fritz Müller Perlwein	I Fritz Müller, Appenheim	.....	0,10l ... 4,50	0,75l ... 27,00
MARIA Winzersekt Riesling Brut, Flaschengärung	I Steffen Enk, Nahe	.....	0,10l ... 7,00	0,75l ... 44,00
Spätburgunder Rosé Brut, Flaschengärung	I Stich, Bürgstadt, Franken	.....	0,75l ... 60,00	
Cava Marrugat Gran Reserva Brut Nature, 2019	I Bodegas Pinord, Cataluña	.....	0,75l ... 60,00	
Champagner Extra Brut	I La Pitancerie, Champagne	.....	0,75l ... 77,00	

## Cocktails

Espresso Martini	.....	10,00
Espresso, Wodka, Kahlúa, Cointreau		
Moscow Mule	.....	10,00
Wodka, Organics Ginger Beer, Gurke, Limette		
Leipzig Mule	.....	10,00
Leipziger Allasch, Organics Ginger Beer, Gurke, frischer Limettensaft		
Cuba Libre	.....	10,00
Havana Club 3 años, Limette, Coca-Cola		
Campari Tonic	.....	10,00
Campari, Schweppes Dry Tonic Water		
Rosato Tonic	.....	10,00
Ramazzotti Rosato, Apfel, Rosmarin, Schweppes Tonic		
Negroni	.....	10,00
Beefeater, Campari, Martini rosso		
Aperol Sour	.....	10,00
Aperol, Zitrone, Zucker		
Whiskey Sour	.....	10,00
Four Rouses Bourbon, Zitrone, Zucker		

## Gin Tonic

› Schweppes Dry Tonic Water	
› Zitrone / Gurke / Orange	
Beefater Dry Gin London	..... 8,50
Xoriguer Menorca	..... 9,50
Hendrick's Gin Schottland	..... 10,00
Monkey 47 Schwarzwald	..... 12,00
Gin Sul Hamburg	..... 13,00

## Schnaps

Obstbrände der Brennerei Tilkes, Nattenheimer Mühle	
Obstler	..... 4 cl ... 5,50
Birnenbrand	..... 4 cl ... 6,50
Zwetschge	..... 4 cl ... 8,50
Linie Aquavit	..... 4 cl ... 5,50
Wodka	..... 4 cl ... 6,00
Grappa Alexander	..... 4 cl ... 5,00
Eversbusch Doppelwachholder	..... 4 cl ... 5,00
Dr. Dichev Streuobstler	..... 4 cl ... 8,50

Lauterbacher Tropfen	..... 4 cl ... 4,80
Becherovka Karlsbad	..... 4 cl ... 4,80
Ramazzotti	..... 4 cl ... 5,00
PILOT_Panda Krisenkräuter	..... 4 cl ... 6,50
Jameson Irish Whiskey	..... 4 cl ... 6,50
Talisker Storm	..... 4 cl ... 9,50
Lagavulin	..... 4 cl ... 12,00

**Brotkorb mit Bennewitzer Fassbutter & Kräuteröl**  ... 3,50

**Kleine Schmankerl zum Brot**

Koriander-Sesam-Hummus	 ..... 4,00
Olivenmix mit Medikräutern und Salzzitrone	 ..... 6,00
Vigilante Sardinen in Olivenöl (Dose), Galicien	5,00
Ortiz Sardinen in Olivenöl (Dose), Baskenland	9,00
Obazda mit Radi, Frühlau, Kräuter	 ..... 8,50
Adventsschmalz, Gänserilette, Gewürzgurke, Kren	10,00
Gin-gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße	12,00
Roastbeeftranchen, Cumberlandssauce, Pflücksalat	14,00

## PILOT Advent Speisen

12 – 22 Uhr · Snacks bis 23 Uhr

<b>Kesselchips La Abuela Tradicional</b>	 ..... 6,00
<b>Snackfritten Classico</b>	 ..... 7,50
Tomatenketchup, Mayonnaise	

<b>Snackfritten Tartufo</b>	 ..... 9,50
Trüffelmayonnaise, Grana Padano	

## Vorspeisen, Salate, Suppen

<b>Birnensalat</b>	 ..... 10,00
Rapunzel, geröstete Erdäpfel, Felsenbirne, Schalotten, geflammter Chèvre	
mit gebackenen Maishähnchenfilets	15,00
<b>Spinatsalat</b>	 ..... 7,50 / 12,50
Blattspinat, Kirschtomaten, Cranberries, Schalotten, dragierte Cashewkerne, Zitronensaft, Olivenöl	
mit geröstetem Halloumi	11,00 / 16,00
<b>Zupfsalat</b>	11,00 / 17,50
Limonenhähnchen, Gurke, Kirschtomaten, Fenchel, Radi, Schafskäse, Wildkräuter	
<b>Soljanka ENKOVA</b>	7,50
feinsauer, fruchtig, fleischig, Rahm, Zitrone	
<b>Tonis Bruschetta &amp; Oliven</b>	 ..... 8,00
Auberginen-Sesam-Streich, gegrillte Paprika, feines Öl	

>>> Bitte beachtet auch unsere Advents-Spezialitäten auf Seite 2

<b>PILOT_Mare</b>	16,50
gebeizter Lachs, Kräutermatjes, Pulpo, Anchovis, Knoblauchcrostino, Pflücksalat, Sauce Rouille	
<b>Würzfleisch MITROPA</b>	7,50
Strohschweinnacken, Büchsenchampignons, Zitrone, Toast	
<b>Vitello tonnato</b>	12,00
gesottene dünne Kalbsfleischtranchen, Thunfischsoße, Kapern, Oliven, Zitrone, Rucola	
<b>Melanzeni tonnato</b>	12,00
Geröstete Aubergine, Thunfischsoße, Kapern, Oliven, Zitrone, Rucola	
<b>Rindertartar Old School</b>	16,50 / 23,00
Sächsische Färse, Cornichons, Schalotten, Kapern, Senf, Eigelb, Anchovis, Olivenöl, Brot, Butter	
<b>Pimientos de Padrón &amp; grüne Bohnen</b>	 ..... 8,50
Olivenöl, Meersalz, Brot	

## Hauptspeisen

<b>Käseknödel</b>	 ..... 16,00
in Butter geröstet, Strauchtomaten, Schalotten, Salbei, Parmesan, Rucola	
<b>ANNABELL</b>	 ..... 14,50
gebackene Kräuterkartoffeln, Frühlau, Quark, Leinöl, Gurkensalat	
mit Pfälzer Leberwurst	18,50
mit Stralsunder Kräutermatjes	20,00
<b>Kichererbsen-Linsen-Curry</b>	 ..... 18,50
Green Falafel, Kürbis, Rosenkohl, Pastinake, Süßkartoffel, Galgant, Kokos, Petersilien-Granatapfel-Salat, Knusper	
<b>Rinderroulade „Altes Mädchen“</b>	25,00
Moosbeerensoße, Apfel-Rothaupt, Kartoffelklöße	

<b>Wildbulette St. Hubertus</b>	23,00
Spätburgunderjus, Winzerschmörkraut, Kartoffelstampf, Preiselbeeren	
<b>Strohschweinschnitzel</b>	26,00
PILOT_Fritten, Pflücksalat, Preiselbeeren	
<b>Adventslachsfilet</b>	25,00
geröstet, Linsengemüse, Ofenkürbis, Green Falafel, Honig, Petersilien-Granatapfel-Salat, Kren	
<b>Steak Fritten</b>	30,00
Färsenroastbeef 200 g, PILOT_Fritten, Café de Paris Butter	
<b>Beilagensalat</b>	 ..... 5,00
<b>Pimientos de Padrón &amp; grüne Bohnen</b>	 ..... 8,00

## Desserts & Eisbecher

<b>PILOT Crème brûlée</b>	 ..... 7,50
<b>Churros Karamell</b>	 ..... 8,50
gebacken, Staubzucker, Karamellknusper, Vanilleeis	
<b>Pastel de Nata</b>	 ..... 8,50
zwei warme Blätterteigtörtchen, Staubzucker, Fruchtsoße	

<b>Bratapfel-Tiramisu</b>	 ..... 9,50
Apricot Brandy, gebrannte Walnüsse	
<b>Armer Ritter vom Christstollen</b>	 ..... 9,50
Vanillesoße, Zwetschgenröster, Vanilleeis	
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b>	 ..... 12,00
Zwetschgenröster, Pistazieneis	
<b>Zitronensorbet</b>	 ..... 6,00
Himbeeren & Minze	