

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 Kräutermatjes, 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	
<i>Alle Frühstücke mit Nourish Sauerteigbrot & Bennewitzer Fassbutter</i>	
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 & Färsen, Kapernsoße, Kartoffeln, Rote Bete Feinkost	
MITTWOCH – Waldpilze & Semmelknödel ✓	
in Rahm, Spinat, Gewürztomate, Blatt Petersilie, 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	

Durst

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	
Ginger Bomb 0,50l ... 6,00 Ingwer, Ginger Ale, Rosmarin, Zitrone, Soda	
0 % Orange Spritz 8,00 Blutorange, Secco alkoholfrei	
Daily Kombucha 6,60 Kombucha, tägliches Spezial (bitte nachfragen)	

PILOT_Garden Spriss 8,50 Quittenlikör aus dem ENK_Garten, Minze, Secco, Soda	
Amaretto sour 10,00 Amaretto, Bourbon, Zuckersirup, Zitronensaft, Cocktailkirsche	
Baileys Martini 12,00 Baileys, Wodka, Zuckersirup, doppelter Espresso, Orangen-Schoko	
Warm	
Heiße-Ingwer-Birne 6,50 Birnensaft, Ingwer, Zimt	
PILOT_Herbsttee kleines Kännchen ... 6,50 24 wilde Blüten & Kräuter aus dem Garten Johannishöhe – Zukunftswerkstatt Inklusion	
Heides Erzgebirgsglühwein 6,50	

Appetit

DER PILOT GÄNSESCHMAUS pro Person ... 90,00 nur auf Vorbestellung ab 4 Personen	
<ul style="list-style-type: none"> • Gedeckter Tisch: Sankt Martin Gänseschmalz, 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: Süddoldenburger Gans, Geflügelhof Nobis Brust & Keule, kross aus'm Rohr, Gänsekrautjus, Apfel-Rothaupt, Kartoffelklöße • Dessert à la carte 	

Ofenkürbis ✓ 9,50 gepickelte Pilze, Joghurt-Tahina-Soße, Picos de Camperos, Kräutersalat	

Geräucherte Saxn_Entenbrust 18,00 gesottene Feige, gebrannte Walnüsse, gepickelte Pilze, Grünkohlsalat, Kren	
Kürbissuppe von ENKs Gartenriesen ✓ 7,50 Ingwer, Mandellikör, Macis, Chili, Kerne, Öl	
Gansl_Brüh Deluxe 9,00 / 13,50 kräftige Gänseessenz, Gänseklein, Selleriekohl, Shiitake, Winterwurzeln, Galgant, Gojibeeren, Sesam, Koriander	
Winterpasta ✓ 17,00 Linguine, Wirsing, Knoblauch, Thymian, Rahm, Haselnüsse, Rucola, Parmesan mit gerösteter Chorizo 23,00	
Waldpilz-Risotto ✓ 17,50 cremiges Risotto, gerösteter Bennewitzer Griollo, Nussknusper, Grünkohlsalat mit gerösteter Maishähnchenbrust 26,50	
Gänsekeule von der Bauerngans 33,50 kross aus'm Rohr, Gänsekrautjus, Apfel-Rothaupt, Kartoffelklöße	

Wein

Jedentag Rosé, 2023 Franz Keller, Kaiserstuhl, Baden 0,10l ... 5,00 0,20l ... 10,00 0,75l ... 33,00 1,50l ... 60,00 lebendig, frisch, Hagebutte und Erdbeere, smartes Rosa, von bester Adresse	
Albariño Blanco Martín Códax, Rías Baixas 0,10l ... 6,00 0,20l ... 12,00 0,75l ... 39,00 glänzend, leuchtend, frisch, cremig, smart salzig, sei geküsst: Galicien & Albariño	
Orange Godello Martín Códax, Rías Baixas 0,75l ... 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!	
Chardonnay S 2019 Dautel, Württemberg 0,75l ... 66,00 sattes Gelb, reife Früchte, cremige Butter, Honig, Hefe, sexy cremig, vanilliges Holz, spannende Salzigkeit	
MAX ENK Grauburgunder Andreas Kretschko, Sachsen 0,75l ... 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

Maroccogeühle 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

Weiß

ENKELKIND Riesling Steffen Enk, Nahe	0,10l ... 4,00	0,20l ... 8,00	0,75l ... 26,00
GOTTHARD Grauburgunder Steffen Enk, Nahe	0,10l ... 4,00	0,20l ... 8,00	0,75l ... 26,00
LUX PILOT Sauvignon Blanc Edition_04 (limitiert) Steffen Enk, Nahe	0,10l ... 6,00	0,20l ... 12,00	1,50l ... 75,00
KIWI Sauvignon Blanc Bio Jürgen Hofmann, Appenheim	0,10l ... 4,50	0,20l ... 9,00	0,75l ... 29,00
KOMMA, NIX alkoholfrei Frank & Frei, Franken	0,10l ... 4,50	0,20l ... 9,00	0,75l ... 29,00
VOLL · MOND · STEIN Riesling, 2022 Schäffer, Hambacher Schlossberg, Pfalz			0,75l ... 59,00
Bernadette first, Lyon First, smartes, duftiges, Bersteintröpfchen			
Riesling feinherb, 2023 Schäffer, Hambacher Schlossberg, Pfalz			0,75l ... 33,00
schmatzig, sommrich, smartsweet, Damenwahl mal was Unkompliziertes			
Silvaner Spätlese, 2023 Bürgstadter Centgrafenberg, Stich, Bürgstadt, Franken			0,75l ... 39,00
weich, geschmeidig, harmonisch und edel, geiler Scheiß zur richtigen Jahreszeit vom Centgrafenberg			
gT Grauburgunder, 2024 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			
Weißburgunder, 2022 Holger Koch, Kaiserstuhl, Baden			0,75l ... 47,00
vom Löss, in Stahl und Holz, mit kleinem Maischeteil, cremig, zupackend, smarter Gerbstoff, Burgunder Koch!			
Sauvignon Blanc I, 2018 von Winning, Deidesheim, Pfalz			0,75l ... 60,00
Reife Eleganz, EXTRAKLASSEWEIN, wunderfeine Frucht! Das ist schön!! Der macht Freude!! Große!!			

Rosa

KEWIN Rosé Steffen Enk, Nahe	0,10l ... 3,75	0,20l ... 7,50	0,75l ... 25,00
Sierra Cantabria Rosado, 2023 Marcos Eguren, Rioja			0,75l ... 33,00
Rioja! Rosé! Brillantes Lachsrosa, lockender Duft, vital und ausbalanciert ... bueno!			

Rot

Spätburgunder, 2019 Dautel, Württemberg	0,10l ... 6,00	0,20l ... 12,00	0,75l ... 39,00
kerzengerade, straff elegant, Himi, Morelli, Johanni, großes Holz, feinste Mineralik, feiner Dautel			
Primitivo, 2022 Cantine Lizzano, Kalabrien	0,10l ... 4,00	0,20l ... 8,00	0,75l ... 26,00
Mesta Tempranillo Tinto Bio Fontana Uclés, La Mancha	0,10l ... 3,75	0,20l ... 7,50	0,75l ... 25,00
Zartbitter, 2022 (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			
Pinot Noir Royale, 2018 von Winning, Deidesheim, Pfalz			0,75l ... 60,00
königlicher Übersteiger von Stephan dem Ersten, elegant, würzig, ausbalanciert, 18 Monate Barrique			
Spätburgunder Großes Holz, 2018 Bürgstadter Berg, Stich, Bürgstadt, Franken			0,75l ... 40,00
elegant und kraftvoll bei bester Struktur, zur Roulade oder einfach nur so			
Dão Tinto, 2021 Fonte Do Ouro, Portugal	0,10l ... 5,00	0,20l ... 10,00	0,75l ... 35,00
Touriga Nacional aus dem wunderbarem Tal, rubinrot, komplikationslos, charakterstark, samtig, 6 Monate Eichenfass			
Ebbio Langhe Nebbiolo, 2014 Fontanafredda, Friaul, Italien			0,75l ... 40,00
das Barolobrüderlein, mit würdevoller Reife, granatrot, warm, samtig und nachhallig			
MMM MACHOMAN, 2017 Casa Rojo, Jumilla			0,75l ... 55,00
Muskelprotz-Monastrell, intensives Granatrot, voller Körper, rauchiges Holz, Zwetschge, geht immer!			
Palazzo della Torre, 2013 Allegrini, Veneto			0,75l ... 53,00
rich & intense, Waldbeeren und Rosinen, weich, kompakt, trocken, samtig			
Almirez Tempranillo, 2019 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 Fritz Müller, Appenheim	0,10l ... 4,50	0,75l ... 27,00
Fritz Müller Perlwein Fritz Müller, Appenheim	0,10l ... 4,50	0,75l ... 27,00
MARIA Winzersekt Riesling Brut, Flaschengärung Steffen Enk, Nahe	0,10l ... 7,00	0,75l ... 44,00
Spätburgunder Rosé Brut, Flaschengärung Stich, Bürgstadt, Franken		0,75l ... 60,00
Cava Marrugat Gran Reserva Brut Nature, 2019 Bodegas Pinord, Cataluña		0,75l ... 60,00
Champagner Extra Brut 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

Beefeater 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

PILOT_Garden Spriss	8,50
Quittenlikör aus dem ENK_Garten, Minze, Secco, Soda	
Aperol Spritz	8,50
Fritz Müller Perlwein, Aperol, Orange, Soda	
Lillet Berry Spritz	8,50
Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Waldbeeren	
Sarti Spritz	8,50
Sarti, Fritz Müller Perlwein, Soda, Limette	
0 % Orange Spritz	8,00
Blutorange, Secco alkoholfrei	

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, Frühlauch, Kräuter 🍷	8,50
Adventsschmalz, Gänserilette, Gewürzgurke, Kren	10,00
Gin-gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße	12,00
Roastbeeftranchen, Cumberlandsauce, Pflücksalat	14,00

PILOT Advent Speisen

12 – 22 Uhr • Snacks bis 23 Uhr

Kesselchips La Abuela Tradicional 🍷 6,00

Snackfritten Classico 🍷 7,50
Tomatenketchup, Mayonnaise

Snackfritten Tartufo 🍷 9,50
Trüffelmayonnaise, Grana Padano

Vorspeisen, Salate, Suppen

Birnensalat 🍷 10,00
Rapunzel, geröstete Erdäpfel, Felsenbirne, Schalotten,
geflämmt Chèvre

mit gebackenen Maishähnchenfilets 15,00

Spinatsalat 🍷 7,50 / 12,50
Blattspinat, Kirschtomaten, Cranberries, Schalotten,
dragierte Cashewkerne, Zitronensaft, Olivenöl

mit geröstetem Halloumi 11,00 / 16,00

Zupfsalat 11,00 / 17,50
Limonenhähnchen, Gurke, Kirschtomaten, Fenchel,
Radi, Schafskäse, Wildkräuter

Soljanka ENKOVA 7,50
feinsauer, fruchtig, fleischig, Rahm, Zitrone

Tonis Bruschetta & Oliven 🍷 8,00
Auberginen-Sesam-Streich, gegrillte Paprika, feines Öl

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

PILOT_Mare 16,50
gebeizter Lachs, Kräutermatjes, Pulpo, Anchovis,
Knoblauchcrostino, Pflücksalat, Sauce Rouille

Würzfleisch MITROPA 7,50
Strohschweinnacke, Büchsenchampignons, Zitrone, Toast

Vitello tonnato 12,00
gesottene dünne Kalbsfleischtranchen, Thunfischsoße,
Kapern, Oliven, Zitrone, Rucola

Melanzani tonnato 12,00
Geröstete Aubergine, Thunfischsoße, Kapern, Oliven,
Zitrone, Rucola

Rindertartar Old School 16,50 / 23,00
Sächsische Färsen, Cornichons, Schalotten, Kapern,
Senf, Eigelb, Anchovis, Olivenöl, Brot, Butter

Pimientos de Padrón & grüne Bohnen 🍷 8,50
Olivenöl, Meersalz, Brot

Hauptspeisen

Käseknödel 🍷 16,00
in Butter geröstet, Strauchtomaten, Schalotten, Salbei,
Parmesan, Rucola

ANNABELL 🍷 14,50
gebackene Kräuterkartoffeln, Frühlauchquark, Leinöl, Gurkensalat
mit Pfälzer Leberwurst 18,50
mit Stralsunder Kräutermatjes 20,00

Kichererbsen-Linsen-Curry 🍷 18,50
Green Falafel, Kürbis, Rosenkohl, Pastinake, Süßkartoffel,
Galgant, Kokos, Petersilien-Granatapfel-Salat, Knusper

Rinderroulade „Altes Mädchen“ 25,00
Moosbeerensoße, Apfel-Rothaupt, Kartoffelklöße

Wildbulette St. Hubertus 23,00
Spätbургunderjus, Winzerschmorkraut, Kartoffelstampf,
Preiselbeeren

Strohschweinschnitzel 26,00
PILOT_Fritten, Pflücksalat, Preiselbeeren

Adventslachsfilet 25,00
geröstet, Linsengemüse, Ofenkürbis, Green Falafel, Honig,
Petersilien-Granatapfel-Salat, Kren

Steak Fritten 30,00
Färsenroastbeef 200 g, PILOT_Fritten, Café de Paris Butter

Beilagensalat 🍷 | 🍷 5,00

Pimientos de Padrón & grüne Bohnen 🍷 8,00

Desserts & Eisbecher

PILOT Crème brûlée 🍷 7,50

Churros Karamell 🍷 8,50
gebacken, Staubzucker, Karamellknusper, Vanilleeis

Pastel de Nata 🍷 8,50
zwei warme Blätterteigtörtchen, Staubzucker, Fruchtsoße

Bratapfel-Tiramisu 🍷 9,50
Apricot Brandy, gebrannte Walnüsse

Armer Ritter vom Christstollen 🍷 9,50
Vanillesoße, Zwetschgenröster, Vanilleeis

Warmer Schokoladenkuchen 🍷 12,00
Zwetschgenröster, Pistazieneis

Zitronensorbet 🍷 6,00
Himbeeren & Minze