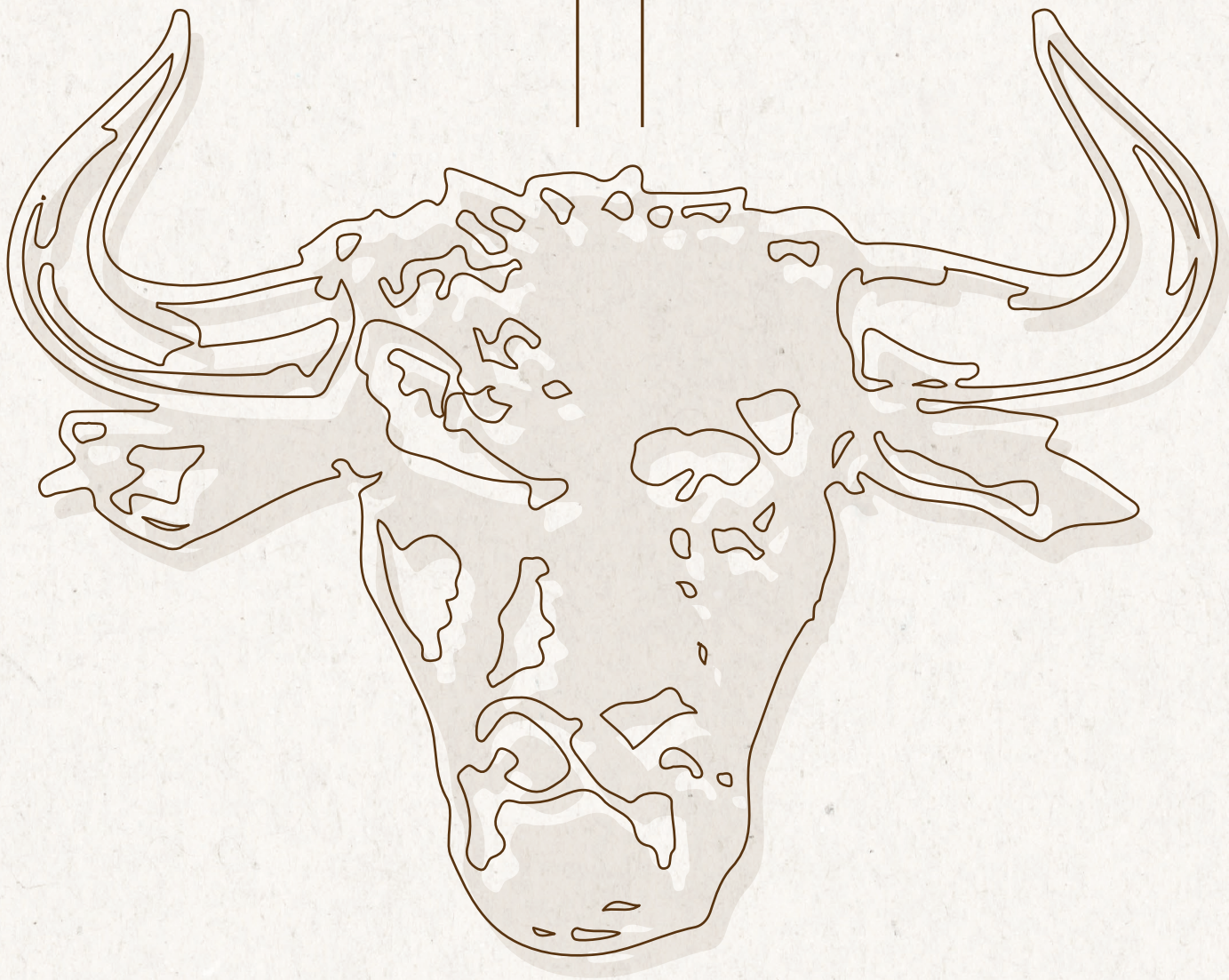




## **Dessertkarte**



## Hausgemachte Desserts

### **Kinderbecher**

4,80 €

2 Kugeln: Vanille/Schoko oder  
Erdbeere mit Schlagsahne, Waffel und  
bunten Streuseln

### **Crème brûlée**

7,80 €

mit frischer Bourbon Vanille

### **Mousse au Chocolat**

7,80 €

mit belgischer Zartbitterschokolade

### **Tiramisu**

7,80 €

mit rotem Beerenkompott

### **Wilde Hilde**

7,80 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Schlagsahne

### **Pfirsich Melba**

7,80 €

Vanilleeis mit Pfirsichen,  
Erdbeersauce und Schlagsahne

### **Kaiserschmarrn**

10,80 €

mit Rosinen und einer Kugel  
Vanilleeis, deftiges Dessert für Zwei

Wir zählen keine Kalorien, aber es ist  
sicher gut zu wissen, dass unsere Gelato  
Sorten deutlich weniger Fett und Zucker  
enthalten als herkömmliche Eiscreme.

## Hausgemachte Desserts

### Wie der Kaiserschmarrn entstand:

Es war einmal ein Kaiser, der liebte  
Süßes, aber nur, wenn es perfekt war.  
Eines Tages servierte ihm der Koch  
einen zerrissenen Pfannkuchen.  
Entsetzt wollte er ihn schon verstecken,  
doch der Kaiser probierte und war  
begeistert.

„So ein Schmarrn!“, lachte er.  
Seitdem heißt das köstliche  
Durcheinander Kaiserschmarrn.

Warum man ihn probieren sollte:  
Weil er zeigt, dass selbst Missgeschicke  
zu Meisterwerken werden können,  
besonders mit Puderzucker drauf.

### Wie das Tiramisu die Welt verführte:

In einer kleinen Trattoria in Italien wollte  
einst ein Wirt seine müden Gäste  
aufmuntern.  
Er mischte Espresso, Mascarpone und  
Biskuit und nannte das süße Wunder  
Tirami sù, also: „Zieh mich hoch!“

Der Plan ging auf und alle gingen  
glücklicher und wacher hinaus, als sie  
gekommen waren.

Warum man es probieren sollte:  
Weil ein gutes Tiramisu nicht nur den  
Gaumen beglückt, sondern auch die  
Laune.