Hausgemachte Glace und Dessert

Glace	Erdbeeren, Vanille, Mocca, Schokolade, Pistazien,	Pro Kugel	4.00
	Jede weitere Kugel		3.50
	mit Schlagrahm		1.50

Coupes

Nesselrode Vermicelles mit 1 Kugel Vanilleglace und Schlagrahm	13.50
Baileys Vanille- und Mocca Glace mit einem Schuss Baileys Likör	13.50
Eiskaffee mit einem Schuss Amaretto	14.00
Peters Eiskaffee	12.00
Dänemark dazu hausgemachter Schokoladensauce	13.50
Pistazien Glace Traum mit Eierlikör	13.50
Alle Coupes in kleiner Portion	11.50
Portion Vermicelles mit wenig Kirsch parfümiert und Schlagrahm	13.50
Kleine Portion Vermicelles	11.50
Affogato al caffè	9.00
Wiener Kaffee mit Vanilleeis, ein Kaffee und Schlagrahm	10.50
Meringue Glace Vanille- und Erdbeeren Glace	12.50
Meringue Chantilly mit Schlagrahm	9.50

Frappé
Je nach Saison zubereitet mit 2 dl Vollmilch 10.00
Erdbeeren, Mocca, Vanille und Schokolade





SUTERIA
Versüsst das Leben jeden Tag

RICKENBACHER
GASTRO & WEIN



Vacherin Glace Torte