

# *Dessert*

Knefi, Engelshaar mit süßem Mozzarella in Orangenblütenwasser und Pistazieneis	6,00
Crème brûlée Orange	5,50
Gefüllte Dattel mit Mandeln und Pflaume mit Walnuss im Schokomantel, dazu Walnuss Eis	5,50
Fondant au Chocolat mit Vanille Eis	6,50
Baklawa libanesischer Art, Blätterteig mit verschiedener Nussfüllung	5,50
Mhallabié, Orangenblüten-Panna Cotta mit Pistazieneis	5,50
Mango-Maracuja Sorbet	5,50

# *Dessertwein*

## Libanon

Château Heritage	0,05l	6,00
À base du vin & noix		

## Südafrika

2011er	Goutte d'Or	0,05l	5,00
	Beaumont, Walker Bay	0,375l	36,00

# *Heiße Getränke*

Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,50
Tasse Kaffee	2,90
Cappuccino	3,00
Mokka	2,80
Thé à la Menthe	3,20

# *Digestif*

Calvados Reserve Marquis de Saint-Loups	2cl	6,00
Armagnac V.S.O.P Baron Gaston Legrand	2cl	6,00
Cognac Champagne V.S.O.P	2cl	6,00
Grappa di Chardonnay Monovitigno	2cl	5,50
Grappa di Prosecco Andrea da Ponte	2cl	6,50
René de Miscault: La bonne Prune (Pflaume)	2cl	6,00
Framboise sauvage (Waldhimbeer)	2cl	6,00
Mirabelle	2cl	6,00
La vieille Poire (Birne)	2cl	7,50
Sauerkirschbrand „Lantenhammer“	2cl	6,00
Williams Christ „Salwey“	2cl	6,00
Cardenal Mendoza	2cl	7,00