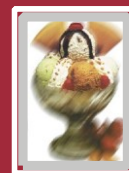


CARTE DES DESSERTS



Suggestions du Chef

Spezialitäten / Specialities

- **Tarte aux Fruits** 4,50
Obsttorte / Fruit tart
- **Tarte aux Myrtilles** 5,50
Heidelbeeren Torte / Blueberries tart
- **Salade de Fruits** 8,00
Früchtesalat / Fruit salad
- **Soupe de Framboises** 8,00
Warme Himbeerensuppe / Hot raspberries soup
- **Profiteroles au Chocolat** 9,50
Mohrenkopf Schokososse / Profiterole with chocolate sauce
- **Vacherin Glacé** 9,50
Eistorte (Eismeringue mit Schlagsahne)
Iced vacherin (Ice-cream and meringue tart)
- **Brownie moelleux au chocolat, crème anglaise** ... 9,00
Weiche Schokoladenbrownie
Soft moist chocolate brownie, vanilla custard
- **Dartois aux Pommes et à la Cannelle** 9,50
Apfelstrudel mit Sultaninen und Zimt auf Vanillensosse
Applepie with raisins and cinnamon on a crème anglaise
- **Tarte flambée sucrée** 10,00
Süßer Flammekuechen / Sweet Flammekueche
- **Irish Coffee** 9,50
Whisky, Kaffee, Schlagsahne / Irish Coffee
- **Café gourmand** 8,50
"Schlemmerischer Kaffee" (Tasse Espresso & vier Leckerbissen)
"Gourmet Coffee" (a shot of espresso & four small delights)
- **Assiette Pfefferl** 11,00
Hausplatte (mit Apfelstrudel) / The biggest dessert (with Applepie)

Fromages - Käse / Cheese

- **Camembert** 3,00
Camembert / Camembert
- **Chèvre** 4,00
Ziegenkäse / Goatcheese
- **Fromage de Munster** 4,50
Munster Käse / Munster cheese
- **Assiette de Fromages** 11,00
Käse Teller / Cheese assortment

Prix nets, taxes et service compris - Boissons non comprises

Coupes Glacées

- **Café Liégeois ou Chocolat Liégeois** 8,00
Eiskaffee oder Eisschokolade / Coffee or Chocolate Liégeois Ice-cream
- **Meringue Glacée** 9,50
Eisbaiser / Meringue served with ice-cream and whipped cream
- **Mississippi Boat** 8,00
(Glace vanille-pistache-framboise, Oranges, Chantilly)
Vanillen- Pistazien- und Himbeereneis, Orange und Schlagsahne
Ice-cream, sherbet, orange fruit, whipped cream
- **Dame Blanche** 8,00
(Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly)
3 Kugeln Vanilleneis, Schokososse, Schlagsahne
3 scoops vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream
- **Fraises Melba (selon saison)** 9,50
Erdbeeren «Melba» / Strawberries «Melba» Cup
- **Mambo Cup** 9,50
(Glaces chocolat et coco, fruits, sauce chocolat, crème Chantilly)
Schoko- und Cocosnusseis, Früchte, Schokososse, Schlagsahne
Chocolate & coconut ice-cream, fruits, chocolate sauce, whipped cream
- **Coupe Forêt Noire** 9,00
(Glaces Kirsch-chocolat, sauce chocolat, crème chantilly)
Kirsch- und Schokoeis, Schokososse, Schlagsahne
Cherry & Chocolate ice-cream, chocolate sauce, whipped cream
- **Banana Split (à la glace vanille)** 9,00
Bananen-Split mit vanillen-eis / Banana Split with vanilla ice-cream

Glaces & Sorbets

- **Mélange 3 boules de glace, Chantilly** 5,50
Vanille, café, chocolat, pistache,
rhum-raisin, coco, pain d'épices, kirsch
Nature 5,00
Eisbecher 3 Kugeln : Vanillen, Kaffee, Schokolade, Pistazien,
Rhum/Trauben, Cocosnuss, Lebkuchen, Kirsch
Ice-cream 3 scoops : Vanilla, coffee, chocolate, pistachio,
rum-raisins, coconut, gingerbread, cherry
- **Mélange 3 boules de sorbet** 6,50
Citron, framboise, mirabelle,
poire, pomme verte,
Sorbet 3 Kugeln : Zitrone, Himbeere, Mirabelle,
Birne, Grünapfel
Sherbet 3 scoops : Lemon, raspberry, mirabelle plum,
pear, greenapple
- **Sorbet arrosé** 10,50
Sorbet mit Schnaps / Sherbet with schnaps

Liste des allergènes : Une carte est à votre disposition sur demande.

Bières

Pils Météor Demi	25 cl	3,50
Pils Météor Sérieux	50 cl	7,00
Bière de Saison Demi	25 cl	4,50
Bière de Saison Sérieux	50 cl	9,00
Bière sans alcool bouteille	25 cl	3,50
Despérados	33 cl	6,00
Panaché pression (Radler)	25 cl	3,50
Monaco pression (Radler+Sirup)	25 cl	3,50

Boissons Chaudes

Café Espresso	2,00
Double Express	3,00
Espresso crème / lait	2,20
Café au lait (Milchkaffee)	3,00
Décaféiné	2,00
Capuccino (Chantilly / Schlagsahne)	3,50
Chocolat	3,00
Chocolat Viennois	3,50
Thé	2,50
Infusions	2,50
Vin chaud	4,00
Grog ou whisky chaud	5,00
Lait Chaud ou Froid	1,50
Suppléments	
Lait, crème, citron, chantilly	0,50

Jus de Fruits - Sodas

 ou  SANS SUCRES	33 cl	4,00
Limonaide	25 cl	3,50
 ou 	25 cl	4,00
Diabolo (limonaide + sirop)	25 cl	3,00
Orangina, Schweppes	25 cl	4,00
Fruit Frais Pressé		6,00
Jus de Fruits	20 cl	4,00
Sirop à l'Eau	25 cl	2,00
Supplément Sirop		0,50

Eaux Minérales

	25 cl	50 cl	100 cl
Carola Bleue	2,50	3,50	6,00
Carola Rouge	3,00	3,50	6,00
Carola Verte	/	3,50	6,00

VINS D'ALSACE AOC Domaine Schoffit - Colmar

	12 cl	1/4 litre	1/2 litre	Bouteille 75 cl
Sylvaner	4,00	8,00	16,00	20,00
Pinot Blanc	4,00	8,00	16,00	20,00
Chasselas	5,00	10,00	20,00	25,00
Riesling	5,00	10,00	20,00	25,00
Pinot Noir	5,00	10,00	20,00	25,00
Pinot Gris Cuvée Tradition	6,00	12,00	24,00	28,00
Muscat Cuvée Tradition	6,00	12,00	24,00	28,00
Pinot Noir Cuvée Tradition	6,00	12,00	24,00	28,00
Riesling Cuvée Tradition	6,00	12,00	24,00	28,00
Gewurztraminer Cuvée Caroline	6,00	12,00	24,00	28,00
Pinot Gris Cuvée Alexandre	7,00	14,00	28,00	35,00
Gewurztraminer Cuvée Alexandre	7,00	14,00	28,00	35,00
Gewurztraminer Vendanges Tardives	10,00	20,00	38,00	55,00
Riesling Grand Cru Rangen Clos Saint-Théobald	10,00	20,00	38,00	55,00

Apéritifs & Alcools

Amer + Bière	25 cl	4,00
Apéritif Maison	15 cl	6,00
Campari	4 cl	4,00
Coupe de crémant	15 cl	5,00
Crémant (Bouteille)	75 cl	25,00
Cynar ou Picon + Bière	25 cl	4,50
Kir	12 cl	4,00
Martini ou Porto ou Suze	4 cl	4,00
Pastis ou Ricard	2 cl	4,00
Get 27	4 cl	4,00
Malibu	4 cl	5,00
Téquila ou Gin ou Vodka	4 cl	5,00
Whisky ou Bourbon	4 cl	6,00

Digestifs

Armagnac	2 cl	9,00
Bailey's ou Marie Brizard	4 cl	5,00
Calvados Fine	2 cl	6,00
Cognac	2 cl	5,00
Cognac Fine	2 cl	8,00
Rhum Blanc ou Brun	2 cl	4,00
Liqueur de Fraises des Bois	2 cl	4,00
Fernet Branca	4 cl	4,50
Alcools Blancs :	2 cl	6,00
Poire Williams, Mirabelle, Framboise,		
Quetsche, Kirsch, Fleur de Bière, Alisier,		
Marc de Gewurztraminer		