

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

## Dessertkarte

Lauwarmer hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Glacé nach Wahl	14.50
Grand Marnier Crêpe Suzette mit einer Kugel Vanille Glacé und Rahm	13.50
Soufflé Glacé grand manier am Tisch flambiert	13.50
Mousse von der Toblerone	9.50
Kleines Handdessert	6.00
Kleine Käseplatte mit frischen Früchten garniert	14.50

### Unser Glacé Sortiment

Kaffee, Vanille, Schokolade, Stracciatella Zwetschgen, Mango, Zitrone, Erdbeere, Saisonal *	pro Kugel	3.80
Portion Rahm		2.00

### Unsere Coupes & Sorbets

Coupe Dänemark Vanille Glacé mit Schokoladensauce	12.50
Heisse Liebe Vanille Glacé mit heissen Beeren	12.50
Eiskaffee Gerührte Kaffee Glacé mit Espresso	12.50
Eisschokolade Gekühlter Drink aus Schokoladen und Vanille Glacé	12.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Vodka Absolut	12.00
Sorbet Vieille Prune Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	12.00
Sorbet Teller Zitronen-, Zwetschgen- und Mangosorbet garniert mit saisonalen Früchten	14.50