

# STEAKHOUSE

## DESSERT

---

Schokosoufflé  
mit flüssigem Kern und Vanilleeis  
Chocolate lava cake with vanilla  
ice cream €15

American Cheesecake  
mit Blaubeer – Himbeer Kompott  
*with blueberry – raspberry compote* €10

Crème Brûlée  
mit lokalen Waldbeerengrütze  
*with local wild berries compote* €10

Hausgemachtes Tiramisu  
klassisch  
homemade tiramisu €10

Sorbet, pro Kugel  
Cassis / Mandarine /  
Limette-Basilikum  
*Cassis / Mandarin / Lime-Basil* €2,50

### **...Kaffeespezialitäten**

*...Cafe specialities*

Espresso €3

Doppio Espresso €4,50

Americano €4,50

Latte Macchiato €5

Cappuccino €5

Flavoured Latte Macchiato  
caramel - vanilla - hazelnut €5,50

### **...passend zu Ihrem Dessert**

*...perfect with the sweets*

Williams - Christ - Birnenbrand €12  
Manufaktur Broch 4cl

Mirabellenbrand Nancy €12  
Manufaktur Broch 4cl

Kirschbrand €12  
Manufaktur Broch 4cl

Tia Maria, Coffee Liqueurs €7  
Jamaika 4cl