

## DESSERT

*...for the sweet tooth!*

Lauwarmes Galaktobureko  
(Vanillegriess in Blätterteig)  
Vanilleeis-Nusspraline | frisches Obst  
**11 €**

Griechischer Joghurt  
gesüsste Amarenakirschen | frisches Obst  
**9 €**

Dunkles & weisses  
Mousse au Chocolat | frisches Obst  
**11 €**

Zitronen-Baiser-Tarte | Kirschsorbet  
**12 €**

Hausgemachtes Pistazien-Eis vom Eisrausch Ulm  
**12 €**

Dreierlei Sorbets | frisches Obst  
**12 €**

Dessertvariationen für 2 Personen  
Fünf verschiedene Köstlichkeiten  
**18 €**

## DESSERTWEINE

*...das flüssige Gold!*

**5 €1**

**2018** Riesling Auslese „Enkircher Zeppwingert“ | Villa Huesgen | Mosel | Germany  
*...harmonisch & ausbalanciert!*

**8 €**

**2016** Epilogos | Evcharis Estate | Gerania | Greece  
*...einer der besten griechischen Süssweine,  
toll, toll, toll!*

**7 €**

**2013** Vinsanto | Argyros | Santorini | Greece  
*...grandios!*

**10 €**

**2010** Vinsanto | Artemis Karamolegos | Santorini | Greece  
*... 12 Jahre im Fass - streng limitiert !*

**12 €**

**2016** Omega | Gewürztraminer, Malagousia | Alpha Estate | Makedonien | Greece  
*...elegant, fruchtiger Süsswein mit Trinkfluss.*

**11 €**