

Desserts

Gebackene Apfelkühle im Zucker- Zimtmantel
auf sahniger Vanillesauce mit Vanilleeiscrème
€ 5,30

Vanilleeiscrème
mit heißen Schattenmorellen oder heißen Himbeeren
serviert mit geschlagener Sahne
€ 5,50

Topfenstrudel mit Marillen und Mandeln
dazu zweierlei Saucen und cremiges Vanilleeis
€ 5,90

Süppchen von der Galia Melone
mit Minze und grünem Pfeffer
dazu ein Sorbet von der Passionsfrucht
€ 5,90

Terrine von Schmand und Beeren im Pfannkuchenmantel
mit Aprikosensauce und Joghurteis
€ 7,00

Crème brûlée auf einem Früchteconfit
mit zweierlei Saucen
und eingelegten Melonenstückchen im Schokoladengitter
€ 7,00

Dreierlei von Schokolade
Schokoladen- Olivenmousse, Cannelloni von weißer Schokolade
& Muffin von dunkler Schokolade mit Chili
€ 7,90

Crème von Kokosnuss und Haselnüssen mit Mascarpone
dazu ein Joghurteiscreme
und Salat von marinierten Orangenfilets
€ 7,90

Dessertteller „Waldhotel Schäferberg“
Eine leckere Auswahl von verschiedenen Desserts
lassen Sie sich überraschen
€ 9,00