

SÜSSE WELT

	Schokoladen- Biskuitkuchen mit Vanilleeis	4€	6.5€
	Crème brûlée aus weißer Schokolade mit roten Früchten		6€
	Suppe aus „Tocino de cielo“ (typisches lokales Dessert) mit Frischkäse-Mousse		5.5€
	Die Zitronen-Limetten-Kugel mit Litschi		6€
	Tutti frutti Alaska flambiert mit Grand Marnier		6€
	Die Pablova aus Kirschen und Pistazien mit Vanilleeis		6€
	Vanilleeis mit heißer Schokolade		4.8€
	Windbeutel gefüllt mit Vanilleeis mit heißer Schokolade		6€
	Gemischtes Eis		3.8€
	Tocino de cielo (typisches lokales Dessert) mit Sahne		4.5€
	Zitronensorbet		3.8€
	Zitronensorbet mit Cream-Sherry		4.8€
	Mangozylinder mit Pfirsich auf griechischer Joghurt-Creme		5.5€

Fragen Sie nach besonderen lange gereiften Sherry-Weinen und Weinbränden als Digestifs

Der Genuss eines schönen Moments

Wir haben Informationen über Allergien und Unverträglichkeiten Essen. Bericht an die Mitarbeiter zurück.
Todos los postres son caseros elaborados por nuestros pasteleros.

DESSERTWEINE

PEDRO XIMENEZ - MUSKATELLER

Emilín Moscatel WEINKELLER EMILIO LUSTAU **3€**
Traube 100 % Muskateller, sonnengereift nach der Ernte, dunkle Farbe mit dickflüssigem Aussehen und ausgeprägten Tränen. Süß mit ausgeglichener Säure, nachhaltig am Gaumen.

Noé (VORS 30 años) WEINKELLER GONZALES BYASS **9€**
Variedad: Uva 100% Pedro Ximénez.
Traube 100 % Muskateller, mit der Farbe von Ebenholz und Aromen von Feige, Kaffee und Gewürzen. Leichtgängig und ausgeglichen im Mund, langer Abgang.

Oxford 1.970 WEINKELLER DIOS BACO **3€**
Traube 100 % Pedro Ximenez, aus hundertjährigen Weinen gereift, mit einer Farbe wie gebeiztes Holz, opak, sehr dunkel, Abgang in der Nase: Überraschende Lakritz-Noten, tiefes Aroma aus getrockneten Früchten.

Néctar WEINKELLER GONZÁLEZ BYASS **2.20€**
Traube 100 % Pedro Ximenez, sehr dunkle Farbe, Röstaromen, ausgeprägter Geschmack nach Rosinen.

Viña 25 WEINKELLER EMILIO LUSTAU **2.20€**
Traube 100 % Pedro Ximenez, Farbe dunkles Mahagoni, tief und üppig in der Nase, ausgeglichene Noten von Rosinen und Nüssen, samtig, Süße aufgrund des Alterungsprozesses.

El Candado WEINKELLER VALDESPINO (GRUPO ESTÉVEZ) **2.20€**
Traube 100 % Pedro Ximenez, dunkles Mahagoni mit intensiv roten Farbtönen, sehr dickflüssig, sehr ausgeprägte Tränen. Rosinen, Haselnuss, Melasse, Gewürze, sehr nachhaltig. Rosinen, Zimthong, Kakao, Hauch von abgelagertem Holz, aus alten Weinen gereift.

Pedro Ximénez WEINKELLER EMILIO HIDALGO **2.50€**
Traube 100 % Pedro Ximenez, dunkle Farbe, ins Opake spielend, Röstaromen mit einer Nuance von Rosinen. Intensiv und samtig am Gaumen, sehr süß.

San Emilio WEINKELLER EMILIO LUSTAU **2.20€**
Traube Pedro Ximenez, Farbe tiefdunkles Mahagoni, hohe Viskosität. Sehr fruchtig in der Nase, Aromen von Rosinen, Lakritz, stark geröstet, getrockneten Früchten, Kaffee. Am Gaumen sehr süß, weich, ausgeglichen und mit langem Abgang.

SCHAUMWEINE

D.O. CALATAYUD

Reyes de Aragón WEINKELLER LANGA **3€**
Mischung aus 70 % Chardonnay, 30 % Macabeo. Strohgelbe Farbe mit einer Note von Zitrusfrüchten, die vermischt sind mit dem Aroma der Reifezeit im Fass. Vielfältig in der Nase, feine und elegante Perlen zeugen von ausgiebiger Kohlensäureabgabe, ein exzellenter Schaumwein.