

## Dessertkarte / Carte de desserts

### Coupe

#### Insel Trio :

Pistazie, Vanille, Erdbeere, Rahm **13.50**

#### *Trio d'îles :*

*Pistache, vanille, fraise, chantilly*

#### Coupe Pierre :

2 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade, Rahm, Schokoladentopping, Cookie Crumble **14.50**

#### *Coupe Pierre :*

*2 boules vanille, 1 boule chocolat, chantilly, topping chocolat, crumble cookie*

#### St. Peters Special

2 Kugel Doppelrahm-Meringue, 1 Kugel Erdbeer, Rahm, Caramel Topping **14.50**

#### *Spécial St. Pierre*

*2 boules de meringue double crème, 1 boule de fraise, chantilly, topping caramel*

#### Inseleiskaffee

Hausgemachte Kaffee-Baileys Glace mit Espresso und Schlagrahm **13.50**

#### *Café glacé d'île*

*Glace au café-Baileys maison à l'espresso et chantilly*

dazu ein Baileys 2cl / *plus un Baileys* **18.00**

### Diverse hausgemachte Kuchen / Tartes

Hausgemachter Apfelkuchen / Saison **8.50**

*Tarte aux pomme maison*

Hausgemachtes Cheesecake im Glas, mit Saisonalem Fruchtragout **14.50**

*Cheesecake maison en verrine, avec ragoût de fruits de saison*

Schokoladenkuchen **8.50**

*Tarte au chocolat*

Rahm / Chantilly **1.90**

### Glace-Sorten / Variétés de glaces

Pistazie, Schokolade, Vanille, Erdbeere, Doppelrahm-Merengue, Zitronensorbet 1 Kugel **4.50**

*Pistache, chocolat, vanille, fraise, meringue double crème, sorbet citron* 1 boule **4.50**