

Dessert

Veganes Dessert

Pochierte Zimt-Zwetschgen

dazu Heidelbeeren-Sorbet, Schokolade und gemischte Nüsse

VG | VE | GF | LF



13.-

Desserts

Crème Brulée	12
mit glasierten Orangenfilets	
GF	
Eden-Genuss	13.–
pochierte Birnen, Vanilleglace und Schlagrahm dazu Karamellsauce und Sablé-Biscuit	
Vanille- und Schokoladenmousse-Kuchen	15.–
dazu Kaffeeglace	
Dessert aus dem Eden-Traum	15.–
Und für alle, die eigentlich satt sind	
Dessert-Duett	7.50
Espresso und eine Kugel Glace nach Wahl	



Glace, je Kugel	3.80	Wiener Eiskaffee	13.–
Bourbon-Vanille, Kaffee, Stracciatella, Schokolade, Kokos und Pistazie		Bourbon-Vanilleglace mit doppeltem Espresso	
		Coupe Dänemark	9.50 / 13.50
Sorbet, je Kugel Himbeere und Zitrone	3.80	Bourbon-Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce	
Dessert-Duett	7.50	Coupe Bananensplit	15.50
1 Espresso und eine Kugel Glace nach Wahl		Bourbon-Vanille-, Schokoladen- und Pistazienglace mit Banane und Schokoladensauce, garniert mit gerösteten Mandeln und Schlagrahm	
Portion Schokoladensauce	1.50		
		Coupe Romanoff	15.–
		Bourbon-Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren und Schlagrahm	



Restaurant Eden

Sonntag - Donnerstag: 10.00-22.00 Uhr

Freitag - Samstag: 10.00-23.00 Uhr



Illustrationen: www.arteandrea.com