



Dessert

Veganes Dessert

Warme Tarte Tatin aus Buuser Äpfeln

verfeinert mit Rosmarin-Karamell
dazu Holunderblüten-Sorbet

(15 Minuten Vorfreudezeit)

VG

16.–



Desserts

Bayerische Crème auf luftigem Biskuit

serviert mit Aprikosen-Konfit
und süßem Aprikosen-Gel

15.50

Luftiges Rhabarbermousse

mit Rhabarber-Glace, marinierten Apfelschnitzen
vom Hardhof Buus und hausgemachtem Meringue

15.–

Handgerührter Eiskaffee

dazu Mandel-Schokoladen-Krokant

13.–

Dessert aus dem Eden-Traum

15.–

Und für alle, die eigentlich satt sind...

Dessert-Duett

Espresso und eine Kugel Glace nach Wahl

7.50

Glaces



Glace, je Kugel 3.80

Vanille, Kaffee, Stracciatella, Schokolade, Kokos und Pistazie

Sorbet, je Kugel 3.80

Himbeere und Zitrone

Dessert-Duett 7.50

1 Espresso und eine Kugel Glace nach Wahl

Portion Schokoladensauce 1.50

Portion Schlagrahm 1.50

Wiener Eiskaffee 13.–

Bourbon-Vanille-Glace mit doppeltem Espresso aufgefüllt garniert mit Schlagrahm

Coupe Dänemark 9.50 / 13.50

Bourbon-Vanille-Glace mit warmer Schokoladensauce

Coupe Bananensplit 15.50

Bourbon-Vanille-, Schokoladen- und Pistazien-Glace mit Banane und Schokoladensauce, garniert mit gerösteten Mandeln und Schlagrahm

Coupe Lady 14.50

Bourbon-Vanille- und Kokosnuss-Glace sowie Himbeer-Sorbet mit frischem Fruchtsalat und Schlagrahm

Coupe Romanoff 15.–

Bourbon-Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Schlagrahm

Restaurant Eden

Montag–Donnerstag:	10.00–22.00 Uhr
Freitag & Samstag:	10.00–23.00 Uhr
Sonntag:	10.00–22.00 Uhr



SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN