



POSTRES / DESSERTS

CRÉME CARAMEL "ORIGINAL" / 890

mit Karamell-Sirup nach argentinischer Art
...traditionell – klassisch – lateinamerikanisch...

CRÉME CARAMEL "CRÉMIG" / 950

mit Karamell-Crème (dulce de leche¹) nach argentinischer Art
...für Karamell-Liebhaber und Naschkatzen...

KNUSPER-CRÉME IM GLAS / 850

...argentinischer geht's nicht: selbstgemachter Keks trifft auf Karamell...

QUITTENMARK AUF MITTELALTEM GOUDA-KÄSE / 790

...interessante Kombination...

EMI CHOCOLAT / 990

Samtig-schokoladiger Genuss für den Gaumen! Eine Mousse au Chocolat –
Kreation aus eigenem Hause. Mit viel Liebe gemacht ;-)

POSTRE "DON SCHMITT" / 1090

Mandelmilch-FLAN mit karamellisierten Walnüssen,
selbstgemachter Mango-Sauce und veganem Himbeer-Eis

 = VEGAN  = VEGETARISCH



KaffeeLoft
RÖSTEREI & AKADEMIE



Unser Partner für Kaffee ist die **Dortmunder Rösterei „KaffeeLoft“**.
So können wir stets frisch gerösteten Spezialitätenkaffee
aus der Region ausschenken.

DAZU?

KAFFEE AMERICANO ¹¹ / 3⁵⁰

ESPRESSO ¹¹ / 2⁹⁰

DOPPELTER ESPRESSO ¹¹ / 4⁹⁰

CAPPUCCINO ¹¹ / 4¹⁰

ESPRESSO MIT SAMBUCA ¹¹ / 4¹⁰

CARAJILLO / 6¹⁰
Espresso mit flambiertem Brandy