

## « Desserts aus unserer Patisserie »

von Pâtissière Elena

Tarte von Sao-Thomé-Schokolade | Orangen mit Grand Marnier | Joghurteiscreme 16,50 (25 Minuten)

-

Halbgefrorenes von der Klostergarten-Walnuss mit Zwetschgen aus dem Klostergarten und Cassissorbet 15,50

-

Zitronentarte | Passionsfruchtparfait | Mandarinenorbet 15,50

-

Bayerische Creme auf Himbeermark mit frischen Früchten 13,50

-

Topfensoufflé | karamellierte Früchte aus dem Klostergarten 18,50 (ab 2 Personen / 45 Minuten)

*2023 Escherndorfer Lump Silvaner Auslese  
Weingut Horst Sauer 0,1l/15,-*

*Graham's Tawny Port 20 years old 5cl/9,50*

## « Klassiker nach dem Original-Rezept von Antonie Böhm »

Apfelstrudel vom Cox-Orange-Apfel aus dem Klostergarten mit frisch gerührter Vanilleeiscreme und Schlagobers 10,50

Kuchen und Torten aus unserer Patisserie nach Tagesangebot 6,- bis 7,50

Eiscreme und Sorbets mit Früchten  
Tahiti-Vanille | Sao Thomé Schokolade | Mirabelle oder Zwetschge aus dem Klostergarten | Mango | Erdbeersorbet | Joghurt | Walnuss  
1 Kugel 5,50 | 2 Kugeln 9,50 | 3 Kugeln 12,50

*Auf Vorbestellung (45 Minuten/ ab 4 Personen):  
Apfelkücherl (15,50 p./Pers.) oder  
Kaiserschmarrn (16,- p./Pers.) mit Begleitung!*

Allgäuer Bio-Käse 15,-  
Zwölfender Bergkäse | Münster | Wieser-Brie

Französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann 19,-  
Fourme d'Ambert | Livarot | Brillat-Savarin | Reblochon | St. Maure

