



waterkant

GRILL | FISH | BAR

Dessert & Cheese

Saisonales Sorbet mit Beeren	€ 4,00
Knackige Crème Brûlée	€ 8,00
Zitronentarte mit Grauburgunder „Beck“-Sorbet	€ 8,00
Heißer Rhabarber-Erdbeercrumble mit Sauerrahmeis	€ 9,00
Ziegenkäseparfait mit Erdbeeren & salzigem Sablé	€ 10,00
Käseauswahl vom „Backensholzer Hof“ mit Früchtebrot & -confit	€ 12,00

— Weinempfehlung —

2014 Zibbibo „Ben Rye“

Donnafugata, Passito di Pantelleria DOC, Sizilien, Italien:

0,1l € 14,50

Wenn Sie Fragen zu Zutaten & Zusatzstoffen oder Allergien & Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.



Restaurant waterkant