

## Desserts (ab 10 Personen)

<b>Rote Grütze<sup>8</sup> mit Vanillesauce<sup>j</sup> oder flüssiger Sahne</b>	pro Person <b>€2,80</b>
<b>Bayrische Schaumcreme</b>	pro Person €2,80
<b>Mousse au Chocolat<sup>j</sup></b>	pro Person <b>€3,30</b>
<b>Erdbeermousse<sup>j</sup></b>	pro Person <b>€3,30</b>
<b>Vanillemousse<sup>j</sup></b>	pro Person <b>€3,30</b>
<b>Obstsalat mit Vanillesauce<sup>8,j</sup></b>	pro Person <b>€4,90</b>
<b>frische Erdbeeren mit Sahne oder Mascarponecreme<sup>j</sup></b>	pro Person <b>€4,90</b>
<b>Herrencreme<sup>j</sup></b>	pro Person <b>€3,30</b>
<b>Schwarzwälder Kirsch im Weckglas</b>	pro Person €3,30
<b>Apfelkuchen mit süßen Streuseln im Weckglas<sup>8,a,b</sup></b>	pro Person <b>€3,30</b>
<b>Schokotrilogie im Weckglas</b>	pro Person €3,30
<b>Desserts im Gläschen (2 Gläser à 100ml)</b> Pina Colada Mousse Chocoholic Tiramisu <sup>a,b,i,j</sup> Gaspacho mit zweierlei Beeren Kokos-Mango Baumkuchen <sup>a,b,i</sup>	2 zur Auswahl <b>€5,00</b>

## Allergene

a=Gluten, b=Weizen, c=Roggen, d=Gerste, e=Hafer, f=Dinkel, g=Krebstiere, h=Fisch, i=Ei, j=Milch, k=Soja, l=Erdnuss, m=Haselnuss, n=Mandel, O=Walnuss, p=Paranuss, q=Pekannuss, r=Pistazie, s=Kaschunuss, t=Macadamianuss, u=Sellerie, v=Senf, w=Sesam, x=Schwefel/ Sulfid, y=Lupine, z=Weichtiere

## Zusatzstoffe

1= Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=gewachst, 6=geschwefelt, 7=geschwärtzt, 8=Süßungsmittel, 9=Phosphat, 10=Nitritpökelsalz