



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im DESEO.

Deseo bedeutet übersetzt so viel wie Wunsch, Begehren, Verlangen.

Im Deseo vereinen wir traditionelle und neu interpretierte Tapas-Kreationen der internationalen Küche.

Unser Ziel ist, mit unseren vielfältigen Gerichten ein Geschmackserlebnis für Sie zu schaffen, das in Erinnerung bleibt und Ihren Wunsch nach gehobener und klassisch-eleganter Küche erfüllt. Das spiegelt sich insbesondere auch in der Zubereitung unserer Speisen wieder, bei der unser Hauptaugenmerk auf Frische, Sorgfalt und Liebe zum Detail liegt.

Aufgrund dieses hohen Qualitätsstandards kann es bei vollem Hause zu Wartezeiten kommen. Wir bitten Sie daher um Verständnis, falls es gelegentlich zu kleinen Verzögerungen kommen sollte.

Unsere Speisen und Getränke bieten wir Ihnen übrigens auch zum Mitnehmen an.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 17:00 bis 23:00 Uhr

Unsere Küche schließt um 22:00 Uhr.

Wir akzeptieren folgende Karten: EC, Visa, Mastercard und American Express

Wir akzeptieren Banknoten bis zu einem Maximalwert von je 200 €.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser MAGNUS Imperial Still	0,25 l	2,80 €
Mineralwasser MAGNUS Imperial Still	0,75 l	6,50 €
Mineralwasser MAGNUS Imperial Feinperlig	0,25 l	2,80 €
Mineralwasser MAGNUS Imperial Feinperlig	0,75 l	6,50 €
Coca-Cola	0,2 l	3,50 €
Coca-Cola Zero	0,2 l	3,50 €
Sprite	0,2 l	3,50 €
Mezzo-Mix	0,2 l	3,50 €
Coleman Bitter Lemon	0,2 l	4,50 €
Coleman Ginger Ale	0,2 l	4,50 €
Coleman Pink Grapefruit	0,2 l	4,50 €
Coleman Tonic Water	0,2 l	4,50 €
Coleman Wildberry	0,2 l	4,50 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Linn's Limonade mit Holundersirup, frischer Minze und Limettensaft	0,3 l	6,00 €
Tropical Limonade mit Ananas, Kokos und Maracuja	0,3 l	6,00 €
Wild Limonade mit Orange, Granatapfel und Wildberry	0,3 l	6,00 €

SAFT & SCHORLE (GRANINI)

	Als Saft 0,2 l	als Schorle 0,3 l
Rhabarber	3,50 €	4,50 €
Apfel Trüb	3,50 €	4,50 €
Schwarze Johannisbeere	3,50 €	4,50 €
Kirsche	3,50 €	4,50 €
Drachenfrucht	3,50 €	4,50 €
Mango	3,50 €	4,50 €
Maracuja	3,50 €	4,50 €

APERITIF

„Deseo Spritz“ mit Martini Fiero, Frizzante und Tonic		9,00 €
„Deseo Spritz“ alkoholfrei mit Martini Vibrante und Tonic		9,00 €
Hugo		9,00 €
Hugo alkoholfrei		9,00 €
Déjà-Vu	mit Tonic	9,00 €
Einzigartige Kombination aus orientalischen Kräutern und Aromen	mit Soda	9,00 €
Tinto de Verano		9,00 €
Erfrischendes spanisches Getränk mit Rotwein und Limonade		9,00 €
Martini Bianco	4 cl	5,00 €
Mini Moët & Chandon Brut	0,2 l	25,00 €
Chandon Garden Spritz auf Eis		12,00 €
	Flasche	48,00 €

DRAUGHT BEER

Carlsberg	0,4 l	5,50 €
Brooklyn Lager	0,25 l	4,50 €
Kronenburg Blanc 1664	0,33 l	4,50 €

FLASCHENBIER

Estrella Galicia	0,2 l	3,00 €
Erdinger Weißbier	0,33 l	4,50 €
Erdinger Alkoholfrei	0,33 l	4,50 €
Lübzer 0.0% Alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
Lübzer Naturradler Zitrone	0,33 l	4,00 €
Ratsherrn Hamburg Lager	0,33 l	4,00 €

CAVA & CHAMPAGNER	0,1 l	0,75 l
Proa Cava brut Vallformosa (Katalonien, Spanien)	7,00 €	45,00 €
Rebsorten: Parellada, Viura, Xarel-Lo		
Brioche, Banane, reifer Apfel, Aprikose und Galia-Melone. Ein ganzer Korb voller Früchte und dazu herrliches Prickeln.		
Proa Cava brut Rosado Vallformosa (Katalonien, Spanien)	8,00 €	52,00 €
Rebsorten: Garnacha, Trepas		
Brioche, Himbeere, Erdbeere und dazu ein fantastisches Prickeln. Als Aperitif oder auch zu einem ganzen Menü ein toller Begleiter.		
Champagner Ruinart Blanc de Blanc (Champagne, Frankreich)		149,00 €
Rebsorte: Chardonnay		
Brioche, Mandel und Minze lassen sich beim Einatmen erkennen. Am Gaumen dominieren fruchtige Nuancen von Nektarine, Aprikose und Mirabellen den Champagner. Das Finale des Blanc de Blancs besitzt eine mittlere Länge.		
Champagner Ruinart Rosé Brut (Champagne, Frankreich)		129,00 €
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir		
Der Champagner hat eine pink-goldene Farbe und eine feine, langlebige Perlage. Diese Attribute machen den fruchtigen Ruinart Rosé zu einem Geheimtipp unter Kennern und Liebhabern. In der Nase lassen sich zarte, subtile Fruchtaromen erahnen. Vor allem rote Früchte - Johannisbeere, Kirsche, Himbeere und wilde Erdbeere - bilden das komplexe Bouquet des Champagners.		
Veuve Clicquot Brut (Champagne, Frankreich)		85,00 €
Rebsorten: Cuvée: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Trockenes Prickeln, schöne Briochenoten und angenehm dezente Fruchtnoten.		
Veuve Clicquot Rosé Brut (Champagne, Frankreich)		88,00 €
Rebsorten: Cuvée: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Als erstes Champagnerhaus kreierte Veuve Clicquot einen Rosé Champagner. Dieser zart kupferfarbene Rosé zeigt sich in der Nase großzügig und fein. Am Gaumen besticht er durch fruchtigfrische Aromen von Himbeeren, Waldbeeren und reifen Kirschen.		
Moët & Chandon Ice Impérial (Champagne, Frankreich)		98,00 €
Rebsorten: Cuvée: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Moët & Chandon Ice Imperial hat viel Fruchtigkeit, Frische und Eleganz. Moët Ice Impérial ist der erste und einzige Champagner, der mit Eis getrunken werden kann!		
Dom Pérignon Jahrgangs-Champagner (Champagne, Frankreich)		319,00 €
Rebsorten: Cuvée: Pinot Noir, Chardonnay		
Kaum ein anderer Champagner steht derart für Luxus und Perfektion wie Dom Pérignon - benannt nach dem legendären Benediktinermönch "Dom Pierre Pérignon", welcher Ende des 17. Jahrhunderts in der Abtei Hautvillers für den Wein verantwortlich war.		

ROTWEIN	0,15 l	0,75 l
Deseo Rotwein Bio, Vegan (Rheinhessen, Deutschland) Rebsorten: Pinot Noir, Dornfelder, Merlot Dichtes, dunkles Rot im Glas. Vielschichtige Nase, in der sich Noten von Waldfrüchten, Pflaumen und Vanille entdecken lassen. Am Gaumen elegant mit langem, präsentem Abgang und samtweichen Tanninen.	8,00 €	32,00 €
Casa Cadora (Yecla, Spanien) Rebsorte: Monastrel Dichtes, dunkles Rot im Glas. Noten von Waldfrüchten, Pflaumen und Feigen. Langer präserter Abgang mit samtweichen Tanninen.	6,50 €	26,00 €
Terrazas De Los Andes Malbec (Argentinien) Rebsorte: Malbec Sein Aroma mit einem Hauch Veilchen kombiniert mit Aromen satter, roter Marmelade und reifen Pflaumen lädt auf einen ersten Genuss ein.	11,00 €	44,00 €
Bodega Numanthia Termes (Toro, Spanien) Rebsorte: Tinta de Toro Am Gaumen entfalten sich frische und ausbalancierte Noten mit einem dominanten Fruchtegeschmack, der begleitet wird von Pflaumen- und Himbeeraromen. Der Abgang ist lang und verweilend mit Kakaonoten.		69,00 €
Baron de Ley (Rioja, Spanien) Rebsorte: Tempranillo Imposantes Aroma von schwarzen Früchten, Tabak und Pfeffer. Spuren von Zimt, Karamell und Lakritze. Sehr ausgewogen. Fein gegliederte Fruchttannine und mild-würziger Abgang.	9,50 €	38,00 €
Schola Sarmenti Critero Primitivo Salento (Apulien, Italien) Rebsorte: Primitivo Ein herrlicher Primitivo mit moderaterem Alkoholgehalt, dennoch dicht und fruchtig. Der Critero repräsentiert die traditionelle Stilistik des Primitivo.	8,00 €	32,00 €
Conde Valdemar Reserva (Rioja, Spanien) Rebsorten: Cuvée: Tempranillo, Mazuelo, Graciano Kirschrot im Glas, in der Nase Heidel- und Brombeer-, sowie Gewürz- und Röstnoten, am Gaumen ein animierendes Fruchtspiel, fein-würzige Noten und samtiges Tannin mit sehr langem Nachhall.		55,00 €

WEISSWEIN	0,15 l	0,75 l
Palacio de Bornos (Rueda, Spanien) Rebsorte: Verdejo Kräftiges Aroma, frisch, sortentypisch, mit Noten von exotischen Früchten und reifem Apfel. Angenehme Säure. Vielschichtig, ausgewogen, rund, geschmackvoll, fein.	7,50 €	30,00 €
De Stefani - Redentore - Sauvignon Blanc (Veneto, Italien) Rebsorte: Sauvignon Blanc Dieser wohlschmeckende Weißwein verführt mit seiner hellgelben Farbe und seinem aromatischen Duft mit Noten von Jasmin, Pfirsich und Minze. Erfrischend mit ausbalancierter Mineralität.	8,50 €	34,00 €
Conde Valdemar Blanco (Rioja, Spanien) Rebsorte: Tempranillo Der Wein verströmt intensive, sortentypische Fruchtnoten von Pfirsich, Aprikose und Ananas. Ausgeglichen und gut aufeinander abgestimmt. Im Mund ist er sehr körperlich, animierend frisch und einhüllend.	8,50 €	34,00 €
Deseo Weißwein Bio, Vegan (Rheinhessen, Deutschland) Rebsorten: Riesling / Sauvignon Blanc Leichtfüßig und komplex präsentiert sich dieser knackig und leichte Weißwein am Gaumen. Durch seine lebendige Fruchtsäure präsentiert sich der Sauvignon Blanc & Riesling am Gaumen herrlich frisch und lebendig. Das Finale dieses reifungsfähigen Weißweins aus der Weinbauregion Rheinhessen begeistert schließlich mit beachtlichem Nachhall.	8,00 €	32,00 €
Julius Grauer Burgunder Bio (Rheinhessen, Deutschland) Rebsorte: Grauburgunder Feine Fruchtaromen von weißem Pfirsich und Birne sowie einer schönen Länge und Komplexität.	8,00 €	32,00 €
Lagarto Pintado Fresh Edition (Vinho Verde, Portugal) Rebsorten: Cuvée: Arinto, Loureiro Aromatische Nase mit Zitrusfrüchten und floralen Noten, aus denen Birne und Limette hervorstechen. Lebendige Säurestruktur, die für viel Frische sorgt, gehaltvoll am präsenten Gaumen.	6,00 €	24,00 €

ROSÉWEIN	0,15 l	0,75 l
Deseo Rosé Pinot & Merlot Bio (Rheinhessen, Deutschland) Rebsorten: Cuvée: Spätburgunder, Merlot Ein Rosé wie aus dem Bilderbuch: tiefes Rosé, verführerisches Frucht- aroma und eine angenehme Restsüße. Beim ersten Schluck schon Lust auf das zweite Glas!	8,00 €	32,00 €
Lagarto Pintado Rosé (Vinho Verde, Portugal) Rebsorten: Cuvée: Espadeiro Tinto, Padeiro Frischer, fruchtiger Rosé mit lebendiger Säure aus dem Vinho Verde. Zeigt sich im Glas mit einem erdbeerfarbenen Rosa. Aromatisches, fruchtiges Bukett mit Noten von Brombeeren, Erdbeeren und Guave.	6,50 €	26,00 €
Château d'Esclans Whispering Angel Cotes de Provence Rosé (Provence, Frankreich) Rebsorten: Grenache, Vermentino, Cinsault, Syrah, Tibouren Am Gaumen leicht und dennoch würzig intensiv, nach roten Früchten und der typischen Provence Würze, die auf sensationelle Weise mit Säure, Frucht und Spritzigkeit harmoniert. Dieser wohl berühmteste Roséwein der Provence verfügt über eine unvergleichliche Anmut.		65,00 €
Château d'Esclans The Pale Rosé (Provence, Frankreich) Rebsorten: Grenache, Cinsault, Syrah Er präsentiert sich erfrischend und lebendig, mit einer wunderbaren Balance zwischen zarter Frucht und lebhafter Säure. Die Textur ist angenehm weich, und die zurückhaltende Mineralität führt zu einem eleganten und lang anhaltenden Abgang.	11,00 €	44,00 €
Château d'Esclans Rock Angel (Provence, Frankreich) Rebsorten: Grenache, Vermentino, Cinsault, Syrah Frische rote Beeren, insbesondere Erdbeeren und Himbeeren, treffen auf Nuancen von weißer Pfirsich und Zitrusfrüchten. Subtile blumige Akzente, insbesondere von Rosen und weißen Blüten, sowie mineralische Unter- töne und ein Hauch von Kräutern.		1,5 l 99,00 €

KLEINE SCHMEICHELEIEN

Schale Oliven	3,50 €
Portion hausgemachte Alioli	3,50 €
Portion hausgemachtes Mojo Rojo (vegan)	3,50 €
Portion hausgemachtes Mojo Verde	3,50 €
Portion hausgemachter Cocktail Dip	3,50 €
Portion hausgemachter Green-Sweet-Chilli Dip (vegan)	3,50 €
Portion hausgemachte Trüffelmayo	3,90 €

KALTE VERSUCHUNGEN

Spanische Wurst- und Schinkenspezialitäten (Ibérico) mit Käseauswahl	17,50 €
Pata Negra Schinken (Ibérico de Bellota, 36 Monate gereift)	22,00 €
Serrano Schinken, Reserva (20 Monate gereift)	13,00 €
Gemischter Käseteller	15,00 €
Oktopus in Sherry-Essig „Pulpo a la Vinagreta“	10,00 €
Marinierte Sardellenfilets „Boquerones en Vinagre“ mit Knoblauch, Sherry-Essig, Olivenöl und Petersilie	7,50 €
Büffel-Mozzarella mit Rucola im Serranomantel und einer leichten Orangen-Honig-Vinaigrette	11,50 €
Zucchini-Räucherlachs-Röllchen mit Apfelstreifen, Zwiebeln und Limetten-Dressing	11,50 €
Rote Beete-Carpaccio mit Schafskäse, gerösteten Walnüssen und frischem Thymian, dazu Honig-Limetten-Dressing mit Knoblauch	12,00 €

GRÜNER GAUMENSCHMAUS

Rucola-Salat mit roten Zwiebeln, Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen, frisch gehobeltem Parmesan und Balsamico-Dressing (auch als vegan)	9,90 €
Babyspinat-Salat mit Ziegenfrischkäse, Cherrytomaten, Olivenöl, gerösteten Walnüssen und Sylter Dressing	9,90 €
Fenchel-Melonen-Salat mit Schafskäse, Minze, Honig-Limetten-Dressing und Knoblauch	9,90 €
Burrata mit Rucola, Babyspinat, Cherrytomaten, grünem Pesto, gerösteten Pistazien und Himbeerdressing	12,50 €
Libanesischer Tabouleh Salat mit Petersilie, Tomaten, Lauchzwiebeln, Bulgur, Zitronensaft, Olivenöl und knusprigem Lavash-Brot (vegan)	9,90 €

Extra zum Salat:

Gegrillte Black Tiger Garnelen	Stück	3,00 €
Gegrillte Hähnchenbrust	Stück	3,50 €
Serrano Schinken	Portion	3,50 €
Pata Negra (Bellota)	Portion	5,00 €

FLEISCHESLUST

Gegrillte spanische Paprikawurst „Chorizospieße“	9,00 €
Frische Datteln im Speckmantel	9,00 €
Gegrilltes Neuseeländisches Lammfilet (ca. 100 g) auf Roquefortsauce	14,90 €
Gegrilltes argentinisches Rinderfilet (ca. 100 g) mit frischem Cremespinat und Kräuterbutter	14,90 €
Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Brandy-Rotwein-Sauce	9,50 €
Weizenmehltortillas mit Käse und Serrano aus der Pfanne mit grünem Mojo-Dip	8,50 €
Hausgemachte Hackbällchen (100% Rind) in pikanter Tomatensauce „Albondigas“	9,00 €
Gegrillte Aubergine mit Rinderhack, cremiger Tomatensauce und Käse gratiniert	9,00 €
Gefüllte Trüffel-Gnocchi in Weißwein-Sauce mit hauchdünnen Serranoscheiben	9,50 €
Deseo Cheeseburger mit hausgemachtem Beef-Patty (100% Rind), Salat, karamellisierten Zwiebeln und Burger-Sauce	9,50 €
Hähnchenfilet-Streifen in Panko-Sesam-Panade mit Green-Sweet-Chili-Dip	9,90 €
Brokkoli mit cremiger Weißweinsauce, gerösteten Pinienkernen, Serrano und Raclettekäse gratiniert	9,90 €

VEGETARISCHE & VEGANE LEIDENSCHAFT

Gebratene Champignons in Olivenöl mit Knoblauch und Petersilie (vegan)	7,00 €
Patatas Bravas mit cremiger Tomaten-Joghurt-Sauce (auch als vegan)	7,00 €
Spanisches Omelette (Tortilla Española) mit Schafskäse, Cherrytomaten, Basilikum und Bio-Ei	9,50 €
Rosmarinkartoffeln in Butter angebraten mit rotem Mojo-Dip (auch als vegan)	6,50 €
Weizenmehltortillas mit Käse aus der Pfanne (Quesadilla) mit grünem Mojo-Dip	7,50 €
Geröstetes Tomatenbrot „Pan Tomate“ mit geriebenem Manchego (auch als vegan)	7,00 €
Gebackene Manchego-Ecken mit Preiselbeermarmelade	9,90 €
Gratiniertes Ziegenkäse auf Apfel mit Honig und Rucola	8,90 €
Ziegenkäse-Kartoffelgratin mit gerösteten Zwiebeln on Top	7,50 €
Gefüllte Teigtaschen mit Steinpilz in Salbei-Sauce und Parmesan	9,00 €
Bratpaprika in Olivenöl mit grobem Meersalz „Pimientos de Padrón“ (vegan)	7,50 €
Gebackener Schafskäse auf karamellisierten Zwiebeln	7,50 €
Weizenmehltortillas mit Schafskäse und Spinat „Quesadillas“ mit rotem Mojo-Dip	8,50 €
Pommes Frites mit geriebenem Manchego-Käse und Trüffelmayonnaise	9,50 €
Brokkoli mit cremiger Weißweinsauce, gerösteten Pinienkernen und Raclettekäse gratiniert	8,50 €
Avocado im Knuspermantel mit Rucola, Cherrytomaten, grünem Pesto, Schafskäse und fruchtiger Mangosauce	10,00 €
Hausgemachte Falafeln mit Hummus, Guacamolecreme, Sesamsauce und „Pico de Gallo“ (pikante Tomaten-Salsa)	9,50 €

FISCHMOMENTE

Black Tiger Garnelen (pikant) in Knoblauch-Olivenöl „Gambas al Ajillo“	12,50 €
Gegrillte Black Tiger Garnelen in Chipotle-Sahnesauce (scharf)	12,50 €
Black Tiger Garnelen in Bierteig mit Cocktail-Dip	12,50 €
Gebratene Calamaretti mit Knoblauchöl, frischer Petersilie und Cherrytomaten (pikant)	12,00 €
Gegrilltes Premium-Thunfischsteak (ca. 100 g) auf Safransauce	15,50 €
Gebratenes Lachsfilet (ca. 100 g) mit Weißweinsauce auf Babyspinat	11,90 €
Frittierte ganze ausgezeichnete Sardellen „Boquerones“	8,50 €
Jakobsmuscheln mit Zitronengras-Kokossauce	15,50 €
Mediterrane Fischpfanne mit Premium-Thunfisch, Lachsfilet, Garnelen und Calamaretti in einer feinen Crème fraîche-Tomatensauce mit Koriander und Babyspinat	12,00 €

COCKTAIL / LONGDRINK

Margarita mit Patron Tequila	12,00 €
Espresso Martini mit Belvedere Vodka	10,00 €
Pornstar Martini mit Belvedere Vodka	9,00 €
„Paloma“ mit Patrón Tequila und Coleman Grapefruit	12,00 €
„Skinny Bitch“ mit frisch gepresstem Limettensaft (Grey Goose Vodka)	12,00 €
Martini Jigger mit Coleman Bitter Lemon	10,00 €
Licor 43 Cuarenta y Tres Blanco (mit Milch)	10,00 €

GIN

Bombay Sapphire	2 cl	3,50 €
Gin Sul	2 cl	4,50 €
Hendrick's	2 cl	4,50 €

VODKA

Grey Goose	2 cl	4,50 €
Belvedere	2 cl	4,50 €

TEQUILA

Patron Silver	2 cl	4,50 €
Volcan Reposado	2 cl	5,50 €
Patron Añejo	2 cl	6,00 €

MEZCAL

Del Maguey Mezcal Vida	2 cl	4,50 €
------------------------	------	--------

AQUAVIT

Helbing	2 cl	3,50 €
Helbing Kümmel	2 cl	2,30 €

RUM

Bacardí Reserva 8 Años	2 cl	3,00 €
Bacardí Reserva 10 Años	2 cl	4,50 €
Eminente Reserva 7 Años	2 cl	6,50 €

WHISKY

Glenmorangie La Santa 12 Jahre Single Malt	2 cl	5,50 €
Johnny Walker Black Label	2 cl	4,00 €

BRANDY

Carlos I	2 cl	4,50 €
Cardenal Mendoza	2 cl	5,50 €

COGNAC

Hennessy V.S.O.P	2 cl	6,50 €
------------------	------	--------

Obstler

Schladerer Obstwasser	2 cl	3,00 €
Schladerer Williams Birne	2 cl	4,00 €
Ziegler Freudenberger	2 cl	7,00 €

GRAPPA

Grappa lo Chardonnay di Nonino	2 cl	4,00 €
--------------------------------	------	--------

LIKÖR

Licor 43 Cuarenta y Tres	2 cl	3,50 €
AfterWork Vodka Caramelo Licor	2 cl	3,00 €
Baileys Original Irish Cream	2 cl	3,00 €
Molinari Sambuca weiß	2 cl	3,00 €
Drambuie Whisky-Likör	2 cl	4,00 €
Frangelico Haselnuss-Likör	2 cl	3,00 €

KRÄUTER-LIKÖR

Averna	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Túnel de Mallorca, medium	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Manifest von Jägermeister	2 cl	4,00 €

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	5,50 €
Cortado	4,00 €
Doppelter Cortado	6,00 €
Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso	5,50 €
Cafe Crema	4,50 €
Frischer Minztee	5,00 €
Alle Kaffee-Spezialitäten auch koffeinfrei	

SÜSSES NACHSPIEL

Mascarpone-Creme mit Himbeeren und weißen Schokoraspeln	9,00 €
Crema Catalana	8,50 €
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern (ca. 20 Min. Zubereitungszeit)	9,00 €
mit Mascarpone-Creme Topping	13,00 €
Panna Cotta mit warmen Waldfrüchten (je nach Saison mit frischen Erdbeeren)	9,00 €
Cremiger Eisgenuss in eigener Frucht-Schale serviert (Kokos oder Orange)	7,00 €

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.