



# Tüschchenbroicher Mühle

## DESSERTS

»Dame blanche«  
Vanilleeis mit Schlagsahne  
und warmer Schokoladensauce  
€ 6,70

Vanille Creme brulée  
- klassisch kühle Creme mit gebrannter Zuckerkruste -  
mit einer Kugel Blutorangensorbet  
€ 8,90

Weißer Schokoladen-Brownie  
mit mariniertem Pfirsich, Himbeersauce und Pistazieneis  
€ 8,70

Dreierlei Sorbet  
- der frische, kühle Ausklang -  
€ 7,90

### Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

1 Glas 2016 Muskateller »edelsüß & frisch«,  
Weingut von Gleichenstein, Baden  
5 cl € 4,80

### Nach dem Dessert

Kleine Auswahl an feinen Essigen	3 cl	€ 3,00
Schoko-Chili-Likör	3 cl	€ 4,90
Pflaumenlikör	3 cl	€ 4,90
Walnuss- oder Haselnussbrand	3 cl	€ 5,60
Edelkorn oder Oude Genever	2 cl	€ 2,20

\* \*

\*