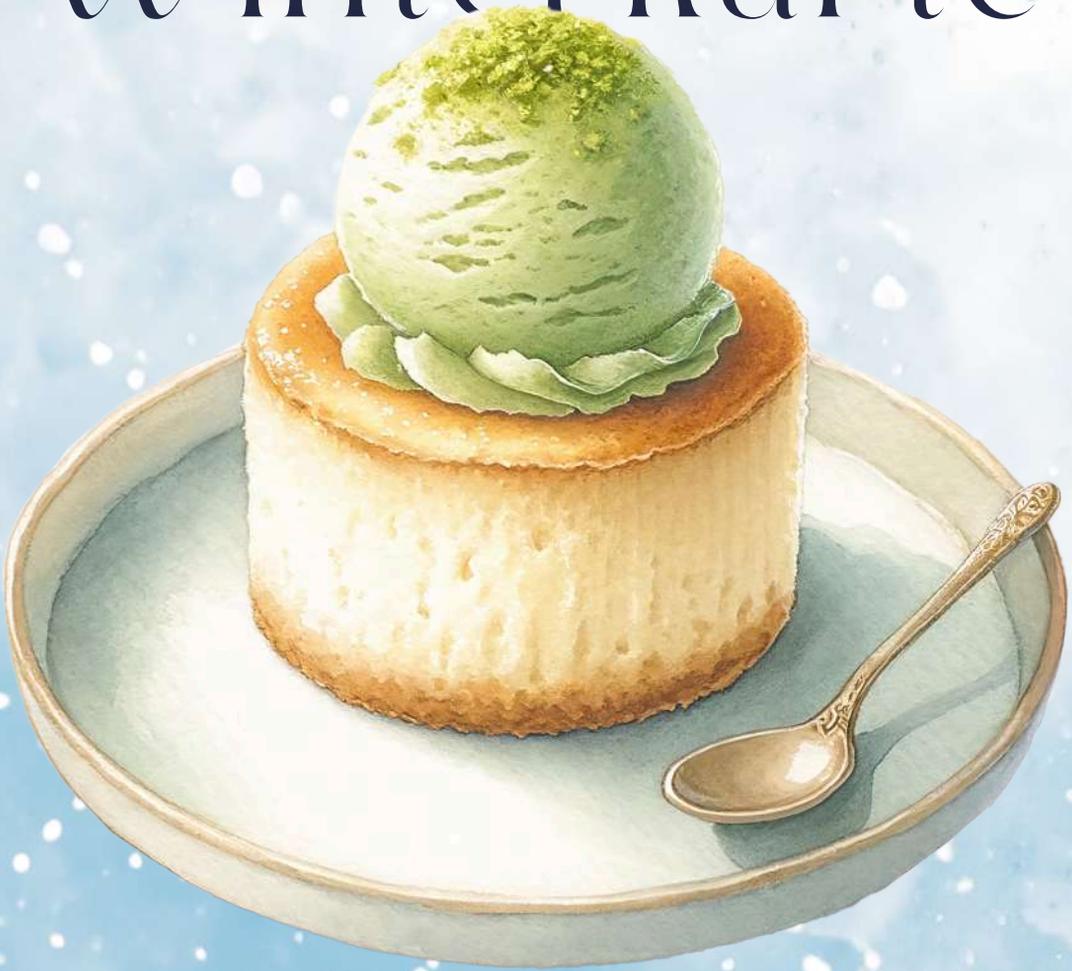


Winterkarte



W1. Soufflé Cheesecake

Ein authentischer Soufflé Cheesecake, meisterhaft zubereitet im Stil japanischer Patisserie, verbindet eine luftige Soufflé-Textur mit der cremigen Fülle eines Cheesecakes. Garniert mit sorgfältig ausgewählten saisonalen Früchten und serviert mit Vanille- und Matcha-Eis, reflektiert dieses Dessert die subtile Eleganz und Geschmacksvielfalt Japans.

7,90€



W2. Cran-Perol Spritz

Ein Ensemble aus erlesenem Aperol, Cranberrynektar und würzigem Sirup, gekrönt mit hochwertigem Prosecco – ein exquisiter Genuss.

7,90€

W3. Spiced Plumwine

Ein Meisterwerk, heiß serviert, vereint Pflaumen- und Weißwein mit einer würzigen Melange aus Zimt und Sternanis, akzentuiert durch Orangen- und Apfelaromen, sanft gesüßt mit Honig – ein wärmendes Genusserlebnis.



7,50€



W4. Winterberry Fizz

Eine Symphonie aus frischen Brombeeren und edlem Roku Gin, abgerundet mit einem Hauch Limette. Infused mit den Aromen von Rosmarin und getrockneten Orangenscheiben – eine perfekte Harmonie für winterliche Genussmomente.

11,90€

W5. Cozy Lillet

Ein köstliches Zusammenspiel aus Lillet und Apfelnektar, angereichert mit einem Hauch von Zimt und Limette, sanft umspielt von Sprudelwasser – ein verführerischer Genuss für winterliche Momente.

7,90€

