

DIE RATSTUBEN

Dessertkarte

kalt & warm · aus unserer Patisserie

SORBETS & EISSORTEN

je Kugel 4,50

Glaces des Alpes · Maitre Artisan Glacier — Eis von allerhöchster Qualität: in französischer Manufaktur-Handwerkskunst gefertigt, kompromisslos aus den besten Zutaten, mit dem Credo des Schrebens nach Exzellenz.

Eis

Vanille
Schokolade
Schwarzer Sesam
Pistazie
Salz-Karamell

Sorbet

Himbeer
Erdbeer
Mango
Zitrone
Pfirsich
Kirsche
Yuzu

Extra Sahne + 1,20
Extra hausgemachte Eierlikörcreme + 5,00
Don Pablo Rum · Vanille

DESSERTS

♦ EMPFEHLUNG DER PATISSERIE ♦

Duett vom Tartelette 12,00

Rhabarber · Himbeere · Romanov-Eis

„Colonel“ — Zitronensorbet mit Grey Goose Vodka 9,50

der französische Dessert-Klassiker · Zitronensorbet von Glaces des Alpes · Grey Goose aus feinstem Picardie-Weizen

Affogato al Caffè 6,80

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

DIE RATSTUBEN · KIRCHENPLATZ 1 · 76275 ETTLINGEN



DIE RATSTUBEN

Kaffee & Tee

der schöne Abschluss

♦ UNSER KAFFEE ♦

DINZLER Kaffeerösterei · am Irschenberg

Familienrösterei im bayerischen Voralpenland — von Hand veredelt im schonenden Langzeit-Trommelröstverfahren, klimaneutral geröstet und direkt gehandelt.

Espresso 3,50

Espresso Doppio 5,10

Café Creme 4,30

Caffè Corretto 8,50

Espresso „korrigiert“ mit Grappa Cleopatra Moscato Oro von Poli — aromatische Moscato-Grappa aus Bassano del Grappa, im Vakuum-Wasserbad destilliert, kurz im Eichenfass gereift

Baileys Coffee 8,50

Café Creme mit Baileys Original Irish Cream · Sahnehaube

Tasse Tee von Ronnefeldt 5,50

Warum kein Cappuccino oder Latte Macchiato? Wir halten es wie in Italien: Milchkaffee gehört zum Morgen — nach 12 Uhr genießt man dort nur noch Espresso, der den Gaumen klärt und das Essen würdig beschließt.

Dolce far niente — gönnen Sie sich den süßen Abschluss.

DIE RATSTUBEN · KIRCHENPLATZ 1 · 76275 ETTLINGEN · ALLE BETRÄGE IN € INKL. MWST.