

# Les douceurs

Chez louis

---

<b>Moelleux au chocolat</b>	12.00
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Sauerrahm-glacé	
<b>Tarte Tatin</b>	11.00
Mit Vanilleglacé	
<b>Parfait au chocolat blanc</b>	14.00
Mit Safranbiscuit	
<b>Crème Brulée</b>	9.50
<b>Mousse aux amandes</b>	11.50
Mit gerösteten Mandeln und Orangenragout	
<b>Profiteroles à la crème de noisettes</b>	12.50
Profiteroles mit Haselnuss-Schlagrahm und Williams Bine	
<b>Gâteau du jour</b>	7.50
<b>Les glaces &amp; sorbets</b>	4.50
Vanille, Erdbeer, Mokka, Schokolade, Zitrone oder Sauerrahm	
<b>Französische Käseauswahl</b>	16.00
Brie de Meaux, Munster AOP, Morbier-fermier, Chèvre Sainte Maure Dazu Feigenbrot und Apfelchutney	
<b>Café gourmand</b>	9.50
Süssigkeit des Hauses mit einem Kaffee nach Wahl	

## \* Les digestifs \*

---

<b>Grappa</b>	<i>2cl</i>
Paesanella Amaronone	7.00
Paesanella Brunello	8.00
Berta Elisi	12.50
Berta Nebbiolo Barolo "Tre Soli Tre"	16.50
Jacopo Poli "Luce della Vite"	17.00
"Sassicaia" da Vinacce	21.00
<b>Brandy &amp; cognacs</b>	<i>2cl</i>
Carlos I	10.00
Gran Duque d'Alba	11.00
Hennessy Fine de Cognac	12.00
Courvoisier V.S.O.P	12.00
Delamain XO	17.00
Martell Cordon Bleu	21.00
Hennessy XO	22.00
<b>Gebrannte</b>	<i>2cl</i>
Williamine	9.00
Kirsch	9.00
Vielle Prune	9.00
Marc de Bourgogne	9.00
Calvados PÈre Magloire V.S.O.P.	9.00
<b>Portos</b>	<i>5cl</i>
Taylor´s White Port	10.00
Taylor´s 10 yrs Tawny Port	10.00
Porto Junior Niepoort	12.50
Presidential 30 yrs	20.00