

OBACHT

Maxvorstadt

Dessertkarte

Bodensee-Apfelküchle

mit Vanille-Eis der Bio-Eismanufaktur BARTU(*)
mit Zimt-Zucker und Sahne
- wahlweise auch mit Schokolade,
Bratapfel oder Blaubeer-Käsekuchen -

9,20 Euro

Augustiner Weißbirtiramisu

mit Mascarpone, Biscuit und Kakao

4,90 Euro

Lauwarmer Birnen crumble

mit Grüner-Tee-Eis der Bio-Eismanufaktur BARTU(*) und Sahne

7,50 Euro

Weißes Schokoladen-Lebkuchen-Mousse

(im Glas)

mit Rosinen

4,50 Euro

BARTU Eisbecher

wechselnde Sorten

je Kugel 2,50 Euro

drei Kugeln 7,00 Euro

(*)Wir beziehen unser Eis von der Bio-Eismanufaktur BARTU in Schwabing!
Die Bio-Eismanufaktur BARTU verwendet für die Herstellung Extrakte der Agave-Pflanze,
dadurch hat das Eis einen niedrigeren Anteil an Zucker, ist damit nicht zu süß, ohne Eier
und insgesamt weniger reich an Kalorien!

ALLERGENE? Unser Küchenchef berät Euch gerne!