

# Les desserts et fromages

*Strudel aux Pommes, Crème Anglaise et Glace Vanille 6.90 €*  
*Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne*

*Parfait Glacé au Grand-Marnier 6.50 €*  
*Eis Parfait mit Grand-Marnier*

**Fait Maison** *Nougat Glacé sur Coulis de Fruits Rouges 6.90 €*  
*Geeistes Nugat auf Rote Früchte Spiegel*

*Crème Brûlée Vanille 6.50 €*  
*Gebrannte creme*

**Fait Maison** *Quenelle de Mousse au chocolat Maison 6.50 €*  
*Hausgemachte Mousse au chocolat mit Frischen Früchte*

*Framboises Chaudes Glace Vanille 6.90 €*  
*Himbeeren mit Vanille Eis*

*Crêpes aux Framboises Chaudes Glace Vanille 6.90 €*  
*Pfannkuchen mit Hesse Himbeeren und Vanille Eis*

*Café Gourmand - Gourmetcafé' 6.90 €*

*Petit Munster fermier sur salade à l'huile de noix, cumin 6.50 €*  
*Frischer Münsterkäse auf Salatbett mit Walnussöl und Kümmel*

*Portion de fromage 3.50 €*

*Assortiment de fromages affinés 6.50 €*

*Gratin de Munster flambé au Marc de Gewurztraminer 6.50 €*

# Les Glaces

<i>Coupe Glacée – Gemischtes Eis</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Coupe glacée Chantilly –mit Sahne</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Coupe de sorbets – Gemischtes Eis sorbet</i>	<i>5.20 €</i>
<i>Coupe de sorbets arrosés – Mit alcool</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Dame Blanche – Weiss Dame</i>	<i>5.80 €</i>
<i>Café Liégeois - Eis Café</i>	<i>5.80 €</i>

# L'Irish Cooffee 7.90 €

*Irish Coffee – whisky*  
*Café Alsacien – Gewurztraminer*  
*Café Lorrain - Mirabelle*  
*Café Normand - Calvados*  
*Café Vogien - Quetches*  
*Café des Iles - Rhum*  
*Café Français - Cognac*  
*Café Contois - Kirsch*