

LIVINGROOM

COSY DINE & WINE Digestif

Obstbrände

2 cl – Williams Christ Birne	5.50
2 cl – Haselnuss	5.50
2 cl – Kirsch	5.50

Kräuterbitter

4 cl – Averna	6.50
4 cl – Ramazotti	6.50
4 cl – Fernet Branca	6.50

Weinbrände

Metaxa Brandy 4 cl – V.S.O.P	14.00
Courvoisier 4 cl – V.S.O.P	16.00
Hennessy 4 cl – V.S.O.P	18.00

Whisky

Jack Daniels 4 cl – US Whiskey	7.00
Tullamore Dew 4 cl – Irish Whiskey	13.00
Lagavulin 16 y 4 cl – Scotch Whiskey – Single Malt	24.00

LIVINGROOM

COSY DINE & WINE

Tresterbrände

Grappa

2 cl – Marcati	4.50
2 cl – Trentina Barrique braun	6.50
2 cl – Trentina Barrique weiß	6.50

Liköre

2 cl – Limoncello	4.50
2 cl – Baileys	5.50
2 cl – Sambuca	5.50
2 cl – Amaretto	5.50

Linea Passare

4 cl – Amaro	7.50
4 cl – Limoncello	7.50
4 cl – Sambuca	7.50
4 cl – Gentiana	7.50
4 cl – Ratafia	7.50
4 cl – Pigreco	7.50

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE – A Gluten | B Krustentiere | C Eier | D Fisch | E Nüsse | F Sojabohnen | G Laktose | H Schalenfrüchte | J Sellerie | K Senf | L Sesam | M Schwefeldioxid & Sulfite | N Lupinen | O Weichtiere | P Zucker | Q Koffein | R Säuerungsmittel | S Antioxidationsmittel | T Farbstoffe | U Knoblauch | V Zitrone | X Sojasoße

LIVINGROOM

COSY DINE & WINE

Dessert

Verschiedene Eissorten ^G	3.50
Zweierlei Sorbet ^{C P} _{vegan}	7.00
NY Cheesecake – Salzkaramell ^{A G}	9.50
Schokoladenmousse – Haselnuss Crumble ^{A G}	10.50
Tonkabohnen Creme Brûlée – Schokoladeneis ^G	11.50
Schokoladen Soufflé – Weißer Schokoladenkern – Vanilleeis – Beerencreme ^G	12.50