

# DESSERTS

## 11.30 – 17.30 Uhr

Hausgemachte Fruchtwähe 13  
mit Vanilleglace

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 16

Coupe Dänemark 12  
mit heisser Schokoladensauce

Bananensplit 13  
mit heisser Schokoladensauce

Seehof Frappé 12  
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Pistazie und Kaffee

Schokoladenmousse „Black and White” 15  
mit heisser Schokoladensauce

Kugel Glace 3.50  
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Kaffee, Kokosnuss, Pistazie  
mit Rahm + 1.50

Kugel Sorbet 3.50  
Zitrone, Himbeere, Mango-Passionsfrucht, Zwetschge, Birne

## 18.00 – 21.30 Uhr

Seehof Apfelstrudel mit Vanillesauce 16

Mandel-Amaretto Mousse mit Caramelgitter 16

Zwetschgenragout mit Zimtglace 18

Sauerrahmglace mit Blütensirup 16

Sanddornsorbet mit Dillöl 16

Selektion von regionalem Käse 29  
mit Birnenbrot