



DESSERT & Käseplatte



Dernbacher Str. 5
56424 Ebernhahn
Telefon: 02623 - 7052
info@be-merkens-wert.de

- Panna Cotta mit Himbeersauce und frischen Waldbeeren
 - Panna Cotta mit karamellisierten Walnüssen und Schoko-Orangen-Sauce
 - Panna Cotta mit Amarenakirschen und Apfelbonbons
 - Panna Cotta mit süßem Pesto und Limetten-Basilikum-Sorbet
 - Panna Cotta mit Espresso-Sesam-Krokant
 - Buttermilchcreme mit Himbeersauce und frischen Waldbeeren
 - Himbeer-Quark-Creme unter Karamellnetz mit Amarettinis
 - Himbeertiramisu mit Mascarponecreme und Pistazien
 - Erdbeertiramisu mit Mascarponecreme und Pistazien
 - Bayrische Creme mit Chili-Pfirsich-Salat
 - Caipirinha-Creme mit Zuckerrohrschnaps und Limette
 - Crème brûlée
 - Crème brûlée mit Passionsfrucht und Rosmarin-Himbeeren
 - Eierlikör-Crème-brûlée
 - Eierlikörmousse mit Estragon-Erdbeeren
 - Schokoladenmousse dunkel und weiß geschichtet
 - Schokoladenmousse dunkel mit marinierter Mango und Schokosauce
 - Schokokuchenstückchen mit Pinienkernen an weißer Mousse
 - Crêpetorte mit Vanillecreme gefüllt und Schoko-Orangen-Sauce
 - Überbackene Crêpe mit Calvadoscreme gefüllt und Apfelspalten
 - Limonentarte mit Balsamicocreme und Parmesan
 - Cheesecake mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce
 - Ananas-Carpaccio mit Passionsfruchtdressing, Macadamianüssen und Vanilleeis
 - Joghurtparfait mit Fruchtmark und Beerensauce nach Saison
 - Parfait mit karamellisierten Kürbiskernen und Schoko-Orangen-Sauce
 - Mascarpone-Parfait mit Kaffeessirup und Amarenakirschen
 - Schokoladenparfait mit Schokoküchlein und Schokoladenmousse
 - Zimtparfait mit Rotweinpflaumen
 - Winterliches Vanilleeis mit Spekulatius und Schokoladensauce
-
- Birnenfächer gedünstet mit Ziegenkäsenocke, Walnüssen und Ahornsirupsauce
 - Kleine gemischte Käseplatte mit Früchten und Feigensenf
 - Große gemischte Käseplatte mit selbstgemachten Ziegenkäsekonfekt, Früchten und Feigensenf