

MARBLE & CO.



KÄSE UND DESSERTS

Auswahl europäischer Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) (GC)

Fruchtpaste aus gepfefferten, schwarzen Johannisbeeren

Legendäre Schokoladenbrownies von Explora Journeys

Karamell, Fleur de Sel, madegassische Vanillesauce

Yuzu-Käsekuchen

Himbeeren mit Kirschblüteninfusion

Frittierte Beignets

Amaretto-Pistazie/Rum mit Schweizer Schokolade/Bourbon-Karamellsauce

Eton Mess (GC)

Baiser, Crème Chantilly, Mascarpone

„Sorrento Mio“ (PB)

Limettencreme, Kokosstreusel, Tofu-Espuma, Zitronensorbet

ERFRISCHEND

Madegassische Vanilleeiscreme (GC)

Erdnussbuttereiscreme (GC)

Schokoladorsorbet (PB) (GC)

Beerensorbet (PB) (GC)

Meyer-Zitronensorbet (PB) (GC)

Pflanzenbasiert (PB) Glutenbewusst (GC)

*Bitte informieren Sie unsere Gastgeber vor der Bestellung, falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Lebensmittelallergien haben.
Unsere Engagement, ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu bieten, bedeutet, dass wir besonderen Wert auf die feinsten,
saisonalen Zutaten legen. Gelegentlich können Substitutionen vorgenommen werden, um die höchste Qualität zu garantieren.*