

THE BANK

Brasserie & Bar

DESSERT

Saisonal

Klassiker

PANETTONE 11
Madagaskar Vanille, Blutorange, gebrannte Mandeln

MARONI MELANGE 11
Eingelegte Preiselbeeren, Zartbitterschokolade

FROZEN JOGHURT 11
Granny Smith Apfel, Basilikum, Ananas

**HAUSGEMACHTE EIS UND
SORBET VARIATION** 11
Knusperbrett

SAUERRAHMSCHMARRN 12
Heumilcheis, Kompott der Saison *Signature*

**GRAND CRU
SCHOKOLADEN SOUFFLÉ** 12
Salzkaramell, Kakao Crumble, Sauerkirschen

**GEZOGENER WIENER
APFELSTRUDEL** 8
Sauce Anglaise, Crème Chantilly

MILLE FEUILLE 10
Madagascar Vanillecreme, Himbeeren

KÄSE von Lumi & Maître Antony

DOLLY Schaf, Weichkäse

TRÜFFEL LA BOUSE Kuh, Weichkäse

FÄSSLI JUNG Ziege, Hartkäse

MÜRUCU Kuh, Blauschimmelkäse

BRILLAT SAVARIN Kuh, Weichkäse

BRIE DE MEAUX Kuh, Weichkäse

COMTÉ RESERVE Kuh, Halbhartkäse

ÉPOISSES Kuh, Rotschmierkäse

3 ODER 5 SORTEN NACH WAHL 16 / 21
Feigensenf, Öfferl Brot


OLIVER IVANSCHITS
Chef Pâtissier

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller gesetzlichen Steuern. Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können! Sollten Sie Fragen bezüglich Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.