

Kaffee & Kakao

Tasse Kaffee
2,10

Cappuccino
2,90

Latte Macchiato
3,40

Milchkaffee
3,40

Espresso
etwas anders
2,60

Heiße Schokolade
Heiße Milch/ Schokoplättchen/
Minimarshmallows
wahlweise weiße Schokolade oder Vollmilch
3,50

Chociatto
Heiße Schokolade/ Espresso/shot/
Minimarshmallows
3,40

Unser Schlürfel-Tee

Früchtetee Hilde
Erdbeer/ Himbeer / Moosbeer
2,30

Früchtetee Grit
Birne/ Holunder
2,30

Kräutertee Klara
Birne/ Holunder
2,30

Grüntee Jantje
Jasmin/ Himbeer
2,30

Schwarztee Fritjof
2,30

Etwas für den süßen Zahn...

Felix

Dreierlei Schokoladenmousse/
Schokomäntelchen
6

Julia

Flambierte Pflaumen/Zimt/Vanilleeis
7

Lauwarmes Schokoküchlein

Küchlein mit flüssigem Kern/Vanilleeis
7

Meeresbrise

Sanddorncrumble/Vanilleeis/Sanddornpraline
9

Unsere leckersten Eissorten

Wintertraum

Mascarponeeis mit Zimt und
Zwetschgenswirl
3,50

Weihnachtsmarktfeeling

Glühweineis
3,50

Liebling der Chefin

Salziges Karamelleis
3,50

je 2 Kugeln oder gemischt



LIEBLINGSEIS ist feinstes deutsches Speiseeis, handwerklich hergestellt von Eiscremista Henrike Weihs.

Für sie ist es eine Herzensangelegenheit nach eigenen Rezepturen individuelle, abwechslungsreiche und interessante Eisvariationen zu kreieren.

Frostige Gaumenschmeichler mit intensivem Geschmack,
eben ein Eis für die Sinne.

Wer das erste Mal von unserem Eis probiert, ist vom natürlichen und intensiven Geschmack geradezu verblüfft. Ja, man schmeckt ihn, den Unterschied.

Denn Qualität hat beim **LIEBLINGSEIS** oberste Priorität!

Dafür verwenden wir nur natürliche und frische Zutaten, sorgfältig ausgewählt und verarbeitet.

Wir setzen auf traditionelle Verarbeitung statt auf industrielle Mischungen, Chemiezusätze und billige Pflanzenfette.

Künstliche Zusatzstoffe, wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Emulgatoren oder Stabilisatoren,

sind für ein **LIEBLINGSEIS** tabu
– es ist einfach ein ehrliches Eis!