

# DESSERTKARTE

15 € pro Person

... unterwegs mit sinnlichen Aromen



## JAPANISCHE APFELERNTE

Kadayif, Sesameis, Mirin, Apfel,  
Schokoküchlein, Ingwer

## AM FJORD

Svele, Preiselbeeren, Tannensorbet, Knäckebrot

## MESDAMES TATINS COUSINE

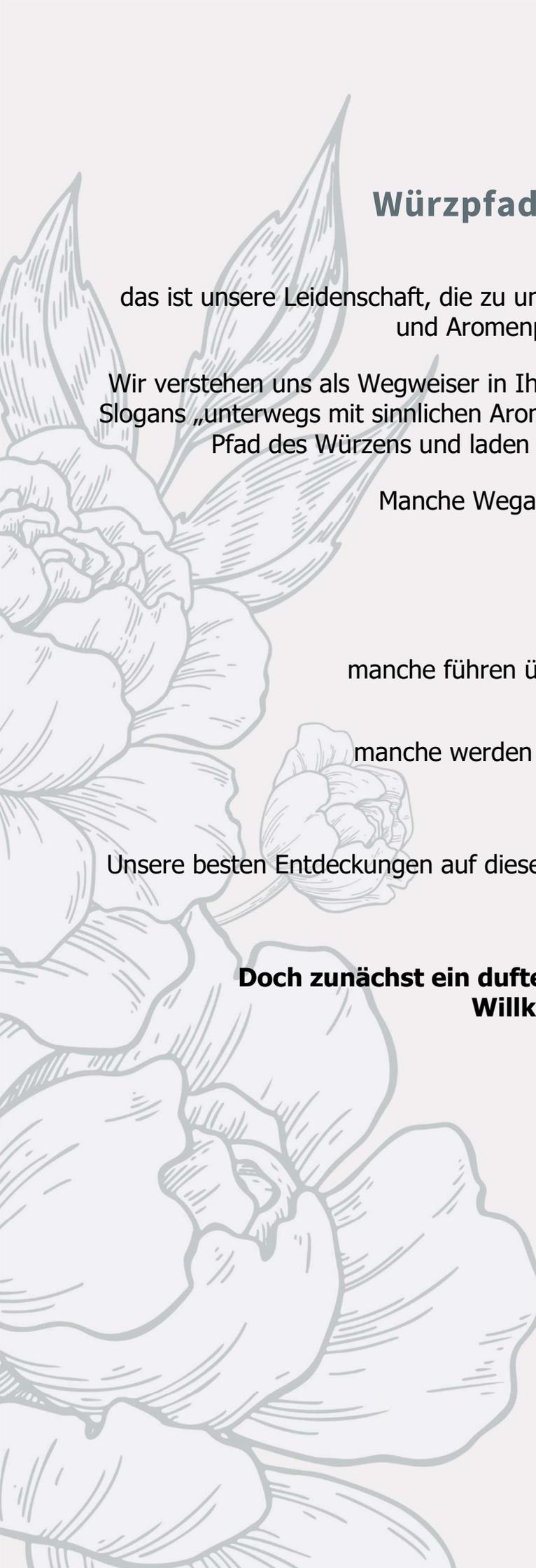
Sablé Breton, Birne, Miso, Ziegenkäseis, Walnussschokolade

## ALOHA SÜDSEEZAUBER

Rum Cake, Ananas, Kokos-Thain-Eis, Kräuter-Mole

## NACHT IN DER MEDINA

Orange, Yoghurt-Zimt-Eis, Rosmarin-Baklava, Olivenkrokant



## Würzpfade-Kochwerkstatt

das ist unsere Leidenschaft, die zu unserer Koch-, Geschmacks- und Aromenphilosophie geworden ist.

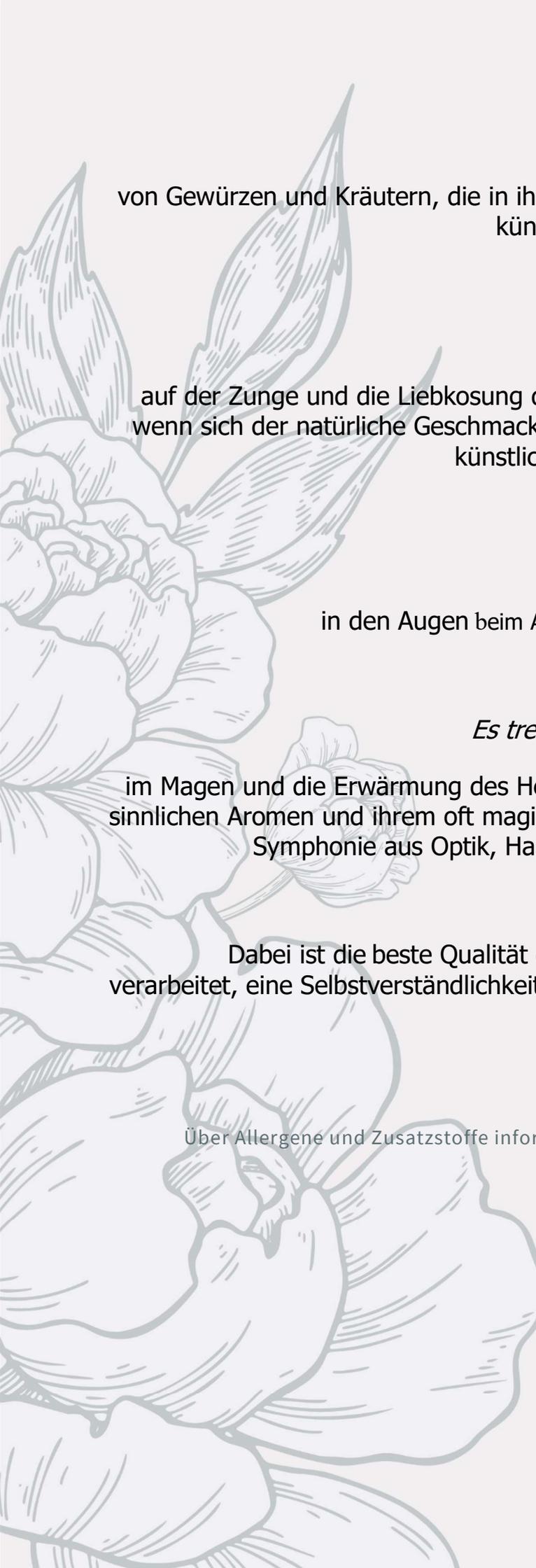
Wir verstehen uns als Wegweiser in Ihrer Küche. Getreu unseres Slogans „unterwegs mit sinnlichen Aromen“ pilgern wir auf einem Pfad des Würzens und laden Sie ein, uns zu begleiten.

Manche Wegabschnitte sind alt bekannt,  
manche sind neu,  
manche führen in die Irre,  
manche führen über Umwege zum Ziel und  
manche werden zu neuen Lieblingspfaden.

Unsere besten Entdeckungen auf diesen Wegen möchten wir mit Ihnen kochen.

**Doch zunächst ein duftendes und genussvolles  
Willkommen bei Würzpfade!**

Wir sind unterwegs ...



*Es treibt uns der Duft*

von Gewürzen und Kräutern, die in ihrer Ursprünglichkeit keiner künstlichen Aromen bedürfen.

*Es treibt uns das Prickeln*

auf der Zunge und die Liebkosung des Gaumens immer dann, wenn sich der natürliche Geschmack entfaltet. Natürlich! Ohne künstliche Geschmacksverstärker.

*Es treibt uns der Glanz*

in den Augen beim Anblick der Schätze der Natur.

*Es treibt uns das wohlige Gefühl*

im Magen und die Erwärmung des Herzens beim Genuss dieser sinnlichen Aromen und ihrem oft magischen Zusammenspiel: die Symphonie aus Optik, Haptik, Duft und Geschmack.

Dabei ist die beste Qualität der Zutaten, in Handarbeit verarbeitet, eine Selbstverständlichkeit auf unseren Würzpfaden.

Über Allergene und Zusatzstoffe informier euch gerne unser Service.