

Lerive Distrot

DESSERT

Zitrone vom Gardasee ^{3, 7, 12}	12
Miniaturdessert in Form einer Garda-Zitrone mit cremigem Kern	
Unser tiramisù ^{1, 3, 7, 8}	15
Mascarponecreme, glutenfreier Schokoladenbiskuit und Kaffeecreme	
Hausgemachtes Fior-di-Latte-Eis ^{1, 3, 7, 8, 12}	15
Hausgemachtes Fior-di-Latte-Eis aus ausgewählten Milchsorten mit saisonalen Variationen, am Tisch serviert	
Himbeere, weiÙe Schokolade und Fenchel ^{1, 3, 7, 8}	12
Miniaturdessert aus Himbeere mit weiÙer Schokolade und Fenchel in verschiedenen Texturen	
Apfelkuchen ^{1, 3, 7, 8, 12}	12
Apfelkuchen mit Feiner zitronennote, serviert mit Whisky-Crème Anglaise	
Gemischter Fruchtsalat ^{1, 7}	12
Saisonale Früchte in verschiedenen Texturen und Zubereitungen	
Käseauswahl ^{1, 3, 7}	3pz 20
Auswahl lokaler und internationaler Käsesorten vom Wagen, serviert mit Fruchtmostarda und Briochebrot	

*Feine Kreationen, um den Abend
mit Balance, Eleganz
und einem Hauch
von Genuss abzuschließen.*





Lerive District

ALLERGENE - WICHTIGER HINWEIS

Liste der als Allergene geltenden Zutaten Verordnung (EU) Nr. 1169/2011;

1. *Glutenhaltige Getreidearten
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)*
2. *Krustentiere und Solche auf basis von Krustentieren*
3. *Eier und Eiprodukte*
4. *Fisch und Fischerzeugnisse*
5. *Erdnüsse und Erdnussprodukte*
6. *Soja und Sojaprodukte*
7. *Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*
8. *Nussarten*
9. *Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
10. *Senf und Senfprodukte*
11. *Sesamsamen und Sesamerzeugnisse*
12. *Schwefeldioxid und Sulfite*
13. *Lupinen und Lupinenprodukte*
14. *Weichtiere und Weichtiererzeugnisse*