

## **Dessert:**

**Cappelletti mit Johannisbeerfüllung**, dunkler  
Schokoladensauce, Walnusskrokant und marinierte  
Himbeeren **5,40 Euro**

**Walnuss-Ahornsirup Parfait** mit Zimtpflaumen und  
Knusperschokolade **5,80 Euro**

## **Digestif:**

### **Alte Marille 41%, Feinbrennerei Prinz**

Herrlich duftendes Marillen-Destillat, welches 18-36 Monate  
in traditionellen Steingutgefäßen gelagert wird.

Danach reift es 6-24 Monate im Holzfass, was zu einer  
Verstärkung seines Eigencharakters führt und ihm seine  
goldig gelbe Farbe und seine Weichheit verleiht.

**2 cl.....3,50 Euro**

### **Alte Williams-Christ Birne 41 %, Feinbrennerei Prinz**

Williams-Schnaps wird mit Fruchtauszügen mehrmonatig im  
Holzfass gelagert. Dabei kommt es ganz wesentlich auf das  
verwendete Holz-Fass an, um der Alten Williamsbirne den  
typischen Fass-Charakter zu geben, ohne dabei die fruchteigenen  
Aromen zu überlagern. Es ist immer von Neuem eine Kunst, den  
richtigen Zeitpunkt des Abzugs zu finden. Der große Aufwand  
wird nur durch das unvergleichliche Genuss-Erlebnis  
gerechtfertigt.

**2cl.....3,50 Euro**

*Eine frohe Adventszeit*

*wünscht das Litfass*

*Team*