

## Herzhafte Crêpes

- Kirschtomaten, cremiger Schafskäse, Oliven, geröstete Pinienkerne, frische Kräuter
- Thunfisch, Zwiebel, Tomatenwürfel, Sour Cream, Käse, frische Kräuter
- würzig gebratenes Rinderhackfleisch, bunte Paprikastreifen, rote Bohnen, Mais, Käse, Sour Cream, frische Kräuter
- hausgemachtes Tomaten-Chutney, Käse, Sour Cream, frische Kräuter
- Serrano Schinken, Rucola, frisch gehobelter Parmesan, würzige Tomatensoße, Sour Cream, italienische Petersilie
- in Sweet-Sour Chilisoße gebratene Hähnchenbruststreifen, buntes Gemüse, knackige Bambussprossen, Sour Cream, Käse, frische Kräuter
- Knusprig gebratene Shrimps, knackiges Gemüse, hausgemachtes Mango-Chutney, Sour Cream, Käse, frische Kräuter
- Blattspinat in Knoblauch gedünstet, würzigem Gorgonzola, gerösteten Walnüssen, Sour Cream, frische Kräuter
- Kirschtomaten, hausgemachtes Erdnuss-Basilikum-Pesto, Käse, Sour Cream, frische Kräuter
- Spalten von der Williams Birne, süße Preiselbeeren, würziger Camembert, Sour Cream, frische Kräuter
- Orientalisches Linsengemüse, hausgemachtes Mango-Chutney, Sour Cream, Käse, frische Kräuter
- Schwarzwälder Schinkenwürfel, Karamellisierte Zwiebeln, Käse, Sour Cream, frische Kräuter
- saftiger gekochter Schinken, Käse, Sour Cream, frische Kräuter

## Crêpes Süß und lecker

- geröstete Nüsse und Kokosflocken, Haselnusskrokant, Honig
- Zucker, Zimt
- Zucker, Grand Marnier
- Apfelmus, Zucker, Zimt
- In Calvados gedünstete Äpfel, kandierte Nüsse, Honig, Zimt
- Haselnussschokolade von Milka ohne Palmöl
- Bananenscheiben, Schokolade, geröstete Kokosflocken
- Bananenscheiben, hausgemachte Karamellsoße, kandierte Erdnüsse
- Orangenfilets, in Cognac getränkte Rosinen, Vanillecreme, Zimt
- leichtem Joghurt-Sahnequark mit Beerengrütze, Kokosflocken, marokkanischer Nana Minze
- Gedünstete Honig-Pflaumen, Sahnequark, kandierten Nüssen, Zimt
- cremige Vanillecreme, saftige Kirschen, kandierte Erdnüsse

## das Beste kommt zum Schluss ....

- Eierlikör & Baileys (hausgemacht), Calvados, Grand Manier  
passt immer und vollendet die süße Versuchung

## Saisonale Crêpes

- Zartes Spargelgemüse, saftiger gekochter Schinken, Sauce Hollandaise, geriebener Käse, frische Kräuter
- Zartes Spargelgemüse, Kirschtomaten, Sauce Hollandaise, hausgemachtes Bärlauch-Pesto, geriebener Käse, frische Kräuter
- Kürbisgemüse in Kokosmilch gegart, Walnuss-Petersilien-Pesto, Sour Cream, geriebener Käse, frische Kräuter
- Ziegenkäse, hausgemachte Feigenmarmelade, Sour Cream, frische Kräuter
- Erdbeeren, Haselnuss-Schokolade, kandierte Erdnüsse oder Kokosflocken
- Saftige Kirschen, hausgemachte Spekulatiuscreme, kandierte Erdnüsse

## Crêpes mit Eis

- leichtem Joghurt-Sahnequark, hausgemachte Beerengrütze, cremiges Vanilleeis, kandierte Erdnüsse
- exotischer Obstsalat, geröstete Kokosflocken, fruchtiges Mangoeis
- Williamsbirnen, cremiges Haselnusseis, geröstete Nüsse, zarte Schokolade