

## Nos desserts

### *Friandises petites et délicieuses, servies en verrine*

	€
1 boule de sorbet du jour fait maison	4
***	
Panna Cotta de vanille de Madagascar au ragout de mangue	7
***	
Mousse au Chocolat Black & White	8
***	
Sorbet au citron avec Belvedere Vodka	9

### *... ou plutôt un peu plus grand...*

Crème Brûlée avec sorbet aux apricots et fruit frais	13
---	----

### *... faisant partie de notre Menu de Fribourg*



Notre dessert regional en fonction de la saison:  
demandez à notre équipe!

### *...ou du fromage*

Fromages fins de «spécialités fromagères Albert Stähle» – 60g selon offre journalière – avec moutarde fruitée et chutney	14
--	----

**Sous réserve d'erreurs et de modifications de prix**

Schlegel Gastronomie GmbH Hotel Oberkirchs Weinstuben Münsterplatz 22 79098 Freiburg

Telefon 0761 / 202 68 68 Telefax 0761 / 202 68 69

info@hotel-oberkirch.de – 26/01/23

## Les classiques

	€
Une boule de glace gourmande de Langnese (Miko) de votre choix – vanille, chocolat, fraise, noix, pistache –	3,50
***	
Une boule de glace à la vanille avec du lait de poule <sup>1</sup>	5,50
***	
<b>«Coupe Danmark»</b>	
glace à la vanille avec sauce au chocolat chaud à la crème Chantilly	7,90
***	
<b>«Pêche Melba»</b>	
Pêche pochée à moitié sur glace à la vanille avec pulpe de framboise à la crème Chantilly	8,90
***	
<b>«Poire Belle-Hélène»</b>	
Poires pochées sur glace à la vanille avec sauce au chocolat chaud à la crème Chantilly	8,90
***	
<b>«Noix arrosé»</b>	
Glace aux noix à la crème Chantilly et lait de poule <sup>1</sup>	8,90
***	
<b>«Coupe Forêt Noire»</b>	
Glace vanille et chocolat aux cerises aigres, kirsch à la crème Chantilly	10,50

## ...des rafraîchissements

Espresso Affogato	
Espresso avec une boule de glace (vanille)	5,50
***	
Café glacé avec glace à la vanille à la crème Chantilly	5,90
***	
Chocolat glacé avec crème glacée au chocolat à la crème Chantilly	5,90
***	

*Renseignez-vous également sur notre offre  
des gâteaux et des tartes fraîches comme  
tarte aux pommes – cheesecake –*

**Sous réserve d'erreurs et de modifications de prix**

Schlegel Gastronomie GmbH Hotel Oberkirchs Weinstuben Münsterplatz 22 79098 Freiburg

Telefon 0761 / 202 68 68 Telefax 0761 / 202 68 69

info@hotel-oberkirch.de – 26/01/23

## *tarte aux cerises Forêt Noire*

### *Thés et infusions*

*une grande tasse € 3,90*

#### Thé vert

Japan Sencha Bio - tonique frais et lumineux, vert

China Wuyuan Jasmin Bio - merveilleusement doux et parfumé, jaune clair dans la tasse

#### Thé noir

English Breakfast - Thé fort et savoureux, de couleur assez sombre

Assam Tonga Bio - Thé fort et savoureux, de couleur assez sombre

Darjeeling Pussimbing Bio- Goût aromatique, First Flush, naturel

Earl Grey - Thé noir fort aromatisé de bergamote

#### Mélange des épices de thé noir

Chai Bio- Thé noir Indien fort, épicé

#### Infusion aux fruits

«**Corbeille de fruits**» – Aromatique, plein de fruits délicieux (Morceaux de pomme, fleurs d'hibiscus, écorce d'églantier, baies de sureau, écorce d'orange, morceaux de carotte, saveur, fleurs de tournesol)

#### Infusions

Infusion gourmet - douceâtre – vanille avec un soupçon de fraîcheur d'agrumes

Menthe Bio- rafraîchissant

Camomile Bio- agréablement aromatique

### *Cafés et chocolats*

€

Tasse de café 3,50

Tasse de café sans caféine 3,50

Cappuccino 4,50

Une grande tasse de café au lait 4,80

Une grande tasse de chocolat chaud avec de la crème 4,80

Un verre de lait chaud avec du miel 3,80

#### arrosé

Une tasse de café arrosé 4,80

*Choisissez parmi Kirsch, Brandy ou Calvados*

Chococcino 5,20

*Petite tasse de chocolat chaud avec un café express*

Choco Baileys

chocolat chaud avec whiskey-crème-liqueur<sup>1</sup> 5,20

**Sous réserve d'erreurs et de modifications de prix**

Schlegel Gastronomie GmbH Hotel Oberkirchs Weinstuben Münsterplatz 22 79098 Freiburg

Telefon 0761 / 202 68 68 Telefax 0761 / 202 68 69

info@hotel-oberkirch.de – 26/01/23

## Spécialités de café

€

Espresso	3,50
Double Espresso	4,80
Espresso Macchiato	3,60
Double Espresso Macchiato	4,90

### Sans alcool

«Espresso Caramel»	Espresso avec sirop du caramel <sup>1</sup>	3,90
«Mocca Amande»	Espresso avec sirop d'amandes	3,90

### Avec alcool

«Espresso Coretto»	Espresso avec du Grappa	4,90
«Egg Nogg Shot»	Espresso avec liqueur aux oeufs <sup>1</sup>	4,90
«Mocca Nocciola»	Espresso avec liqueur aux noisettes <sup>1</sup>	4,90

## Latte Macchiato

Latte Macchiato	4,80
-----------------	------

### Sans alcool

«Latte Caramel»	avec sirop au caramel <sup>1</sup>	5,20
«Latte Amande»	avec sirop d'amandes	5,20
«Latte Choco»	avec sauce au chocolat	5,20

### Avec alcool

«Latte Amaretto»	avec liqueur d'amandes	5,50
«Latte Baileys»	avec whiskey-crème-liqueur <sup>1</sup>	5,50

## ... et les «Coffees» spéciaux

«Irish Coffee»	Espresso, whiskey & chantilly <sup>1</sup>	7,90
«French Coffee»	Espresso, Grand Marnier & chantilly <sup>1</sup>	7,90

**Sous réserve d'erreurs et de modifications de prix**

Schlegel Gastronomie GmbH Hotel Oberkirchs Weinstuben Münsterplatz 22 79098 Freiburg

Telefon 0761 / 202 68 68 Telefax 0761 / 202 68 69

info@hotel-oberkirch.de – 26/01/23

## *Les classiques: Gin & Tonic*

*servi avec une tranche de citron, de lime ou de concombre*

	2cl €	4cl €
MUNDART Kaiserstuhl Dry Gin 43%	4,50	7,50
V SINNE Schwarzwald Dry Gin 45%	4,50	7,50
MONKEY 47 Dry Gin 47%	5,20	7,90
BOAR – Black Forest Gin 43%	5,50	8,90
Thomas Henry Tonic Water <sup>12</sup>	0,2l bllé	4,40

## *Digestif*

*2 cl (€)*

*Domaine Salwey - Oberrotweil*

Eau-de-vie de levure - 45 Vol %

3,20

*Domaine Franz Keller - Oberbergen*

Marc de pinot gris - 42 Vol%

4,20

*Disillerie Rudmann - Wasenweiler*

Kirsch - 40 Vol %

3,60

Eau de vie de mirabelle - 40 Vol %

3,60

*Domaine Schwörer - Durbach*

Eau de vie de prune - 42 Vol %

5,20

**Sous réserve d'erreurs et de modifications de prix**

Schlegel Gastronomie GmbH Hotel Oberkirchs Weinstuben Münsterplatz 22 79098 Freiburg

Telefon 0761 / 202 68 68 Telefax 0761 / 202 68 69

info@hotel-oberkirch.de – 26/01/23

# Digestif

2 cl (€)

## *Domaine Steinhauser, Bodensee*

Eau-de-vie de abricot – 33 Vol %	5,20
Poire Williams– 38 Vol %	5,20
Eau-de-vie de noisette - 40 Vol %	4,50
Liqueur de noix - 25 Vol %	3,50
Liqueur de coing - 25 Vol %	3,50

## *Eaux-de-vie nobles Rudolphi (Sinzheim - Vormberg)*

Eau-de-vie de prune sauvage - 42 Vol %	5,50
Eau de vie de griotte - 42 Vol %	4,90
Framboise – framboises fraîches - 42 Vol %	4,90
Eau-de-vie de de prune - 42 Vol %	4,90

## *Amers*

Ramazotti (4 cl) - 30 Vol %	3,90
Fernet Branca - 39 Vol %	3,90

## *Aquavit*

Linie - 41,5 Vol %	3,90
Malteser - 40 Vol %	3,90

## *Calvados - France*

Dauphine «Fine» de Milly, Normandie - 40 Vol %	3,60
--	------

## *Cognac - France -*

Remy Martin VSOP - 40 Vol %	4,90
Hennessy - Fine de Cognac - 40 Vol %	5,20
Fillioux - Très Vieux - 1er Cru du Cognac - 40 Vol %	6,20

**Sous réserve d'erreurs et de modifications de prix**

Schlegel Gastronomie GmbH Hotel Oberkirchs Weinstuben Münsterplatz 22 79098 Freiburg

Telefon 0761 / 202 68 68 Telefax 0761 / 202 68 69

info@hotel-oberkirch.de – 26/01/23

# Digestif

2 cl (€)

## Grappa - Italie

Distillerie Berta s.r.l., Mombaruzza, Gianfranco & Enrico Berta

Grappa Monpra - 40 Vol. %	5,20
Grappa «Tre Soli Tre» - 44Vol% 8 ans en tonneau	7,20

Distillerie Poli Schiavon Veneto

UvaViva Italiana di Poli - 40 Vol %	5,20
-------------------------------------	------

## Whiskey

Tullamore Dew Irish Whiskey <sup>1</sup>	40 Vol %	3,90
--	----------	------

## Whisky - Single Malt Schottland Highlands

Balvenie Double Wood <sup>1</sup>	12 ans - 40 Vol. %	5,50
Clynelish <sup>1</sup>	14 ans - 46 Vol. %	6,50
Dalmore <sup>1</sup>	12 ans - 40 Vol. %	5,50
Edradour	10 ans - 40 Vol. %	5,90
Glenmorangie <sup>1</sup>	10 ans - 40 Vol. %	5,90
Oban <sup>1</sup>	14 ans - 43 Vol. %	6,90

## Lowlands

Auchentoshan Three Wood <sup>1</sup>	43 Vol. %	6,90
--------------------------------------	-----------	------

## Isle of Islay

Laphroaig Quarter Cask	48 Vol. %	6,50
Arbeg Uigeadail <sup>1</sup>	54,2 Vol. %	6,90

## Isle of Arran

Arran	10 ans - 46 Vol. %	5,90
-------	--------------------	------

***Veillez demander nos serveurs pour informations sur des allergène si vous êtes une personne souffrant d'allergies***

## Additives:

**1) Colorants 2) Conservateurs 3) Antioxydant 4) Exhausteur 5) méché 6) noircit 7) waxé 8) Phosphate 9) édulcorant  
11) contenant de la caféine 12) contenant de la quinine**

***Sous réserve d'erreurs et de modifications de prix***

*Schlegel Gastronomie GmbH Hotel Oberkirchs Weinstuben Münsterplatz 22 79098 Freiburg*

*Telefon 0761 / 202 68 68 Telefax 0761 / 202 68 69*

*info@hotel-oberkirch.de - 26/01/23*