

## sweet emotions

by Chef Pâtissier Karl Favennec

**JARS OF JOY** noumi signature 18

Choose your fruit

Vanille-Eis | Schokoladen-Sauce

**Apfel** | Sichuan-Pfeffer

**Birne** | Zimt | Sternanis

**Ananas** | Bourbon-Vanille | roter Pfeffer

**Pflaume** | Rosmarin | Vier-Gewürz

**PARIS – BERNE** noumi signature 18

Haselnuss-Karamell-Creme | Miso Praline

**TRES LECHES CAKE** 18

Sahne | Kondensmilch | Granatapfelkerne

**TAPIOCA PEARLS** 16

Tapioca | Kokosnuss | Ananas (VG)

**ALFAJORES** 16

Biscuit | Dulce de leche | Black Lemon

## sweet drinks

**GOSS CAKE LICOR AMAZÓNICO** 4 cl 17

Bolivianischer Likör aus Haselnüssen, Zimt,  
Kakao, Kaffee & Tonkabohnen

**TOKAJI ASZÚ** 5 cl 13

HU 2013 | Furmint, Hárslevelű 10 cl 26

Domaine Hétszölő, Tokaj - Hegyalja