

## sweet emotions

by Chef Pâtissier Jérémy Archereau

**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

**AUSSIE PAVLOVA** 19

Brombeeren | Heidelbeeren | Meringue

**PERUVIAN FRUIT CEVICHE** 23

Pfirsich | Zitrone | Koriander | (VG)

Choclo | rote Zwiebeln

**BANOFFEE** 18

Banane | Karamell | Schokolade (VG)

## 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