

# DESSERTKARTE

## MAN SCHREIBT DAS JAHR 1492

Columbus entdeckt Amerika und im alten Europa wird der Grundstein für den Schlichte Hof gelegt. Im Jahre 1990 wurde das romantische Fachwerkhaus mit großem Aufwand und viel Liebe zum Detail restauriert.

Heute zählt der Schlichte Hof zu den beliebtesten Restaurants der Region und ist allen Bielefeldern ein lieb gewonnener Ort der Begegnung und der Gastlichkeit.

Die gute Küche des Hauses kann man auch daheim genießen, denn der Schlichte Hof liefert zu vielfältigen Anlässen auch gern außer Haus.

## UNSER DIGESTIF-VORSCHLAG

### Clüsener „Die Zukunft der Tradition“

ca. 130 Jahre Fachwissen aus Gütersloh-Hollen zur Herstellung feinster Edelbrände

#### **Williams Christ Birnen-Brand, 2 cl**

destilliert aus Original Südtiroler Williams Birnen  
7,90 €

#### **Orange, 2cl**

Orangendestillat und natürliche Orangen  
7,90 €

#### **Apricot-Brandy, 2cl**

frische, abgepresste Aprikosen  
7,90 €

# DESSERTKARTE

## **Crème Brûlée**

Schoko | Bourbon | Himbeere  
14,50 €

## **Chef Spezial**

Bourbon Vanilleeis von Madeleines | Schokoladensauce  
12,90 €

## **Erdbeerköbchen**

Vanille | Kakao | Minze | Bienenstich  
14,70 €

## **Rhabarber Tiramisu**

Mascarpone | Amaretto | Kaffee  
14,50 €

**Lassen Sie sich von uns mit einem  
Dessertteller aus der Patisserie überraschen!**

14,50 €

## **Kugel Eis oder Sorbet**

5,50 €

## **Riesling Auslese edelsüß 0,1 l**

Enkircher Zeppwingert,  
Prädikatswein  
Villa Huesgen, Mosel 13,50 €

## **Kaffeespezialitäten**

aus dem Hause Heimbs  
- IO Selection -

Zu jeder Kaffeespezialität servieren wir  
eine kleine, himmlische Gebäckmischung.