

# Villa Helenenhof

„Dessert-Karte“



## Dessert

|   |         |
|---|---------|
| Gestochenes Bad Schwalbacher Moor mit Valrhona-Schokolade im Vanilleschaum mit Früchten | € 7,00  |
| Glasierte warme Apfeltarte mit Birnensorbet   | € 6,00  |
| Himmel im Mund – Dialog von Chili-Valrhona-Schoko-Eis und Aloevera-Buttermilcheis       | € 9,00  |
| Schokoladen-Pralinen-Törtchen   | € 7,00  |
| Hausgemachter Pralinenteller „Villa Helenenhof“   | € 12,00 |
| Hausgemachtes Tonga-Bohnen-Soufflé<br>(2 Personen, 60 min. Zubereitungszeit)            | € 19,00 |
| Ananas Carpaccio mit Grünem Tee-Eis   | € 9,00  |
| Marillen-Knödel auf einem Safran-Mauritius-Vanille-Schaum                               | € 9,00  |
| Feiner Französischer Käse vom Wagen mit Nüssen und Dip                                  | € 11,00 |

A large, light gray decorative graphic consisting of elegant, swirling floral and vine motifs, positioned in the lower half of the page and partially overlapping the bottom of the table.

# Villa Helenehof

A decorative blue flourish with a central diamond shape and swirling lines extending downwards and to the left.

Hotel & Gourmet-Restaurant Villa Helenehof  
Parkstraße 9  
65307 Bad Schwalbach

Fon: 0 6124 - 40 45  
Fax: 0 6124 - 40 56

E-Mail: [hotel@villa-helenehof.de](mailto:hotel@villa-helenehof.de)  
Internet: [www.villa-helenehof.de](http://www.villa-helenehof.de)