

Eiskreationen



Coupe Dänemark

cremiges Vanilleeis
mit warmer Schokosauce,
Sahne & Waffel

ACFGH

€ 7.50

Heiße Liebe

cremiges Vanilleeis
mit heißen Himbeeren,
Sahne & Waffel

ACFGH

€ 7.50



Bananensplit

cremiges Vanilleeis
zwischen Bananenhälften,
garniert mit Mandel-
splittern, Schokosauce,
Sahne & Waffel

ACFGH

€ 7.50





Früchtebecher

cremiges Fruchtis mit frischen Früchten der Saison, Sahne & Waffel

ACFGH

€ 8.50

Fitnessjoghurt

cremiges Joghurt mit frischen Früchten der Saison, Walnüssen und Honig

AFGH

€ 8.50



Tiramisubecher

cremiges Tiramisueis mit frischen Erdbeeren, einem Schuss Amaretto, Schokosauce, Sahne & Waffel

ACGH

€ 8.50



Eiskreationen



Neuner's Eisbecher

mit
Alkohol

cremiges Vanille- und
Walnusseis mit Eierlikör,
Walnüssen, Sahne &
Waffel

ACFGHO

€ 8.50

Kinder Eisbecher

cremiges Vanille- und
Fruchteis mit bunten
Schokolinsen, Sahne &
Waffel

ACFGH

€ 4.20



Gemischtes Eis

Wählen Sie Ihr gemischtes Eis aus unseren cremigen Sorten:
Vanille | Schokolade | Erdbeer | Yoghurt
Tiramisu | Walnuss | Zitrone

1 Kugel € 1.40

2 Kugeln € 2.80

3 Kugeln € 4.20

mit Sahne € 2.10

mit Sahne € 3.50

mit Sahne € 4.90

Kaffee & Eis



Eiskaffee

cremiges Vanilleeis
mit starkem Kaffee,
Sahne & Waffel

ACFGH

€ 6.80

Affogato

eine Kugel Vanilleeis
übergossen mit frisch
gebrühtem Espresso

CFGH

€ 3.80



Eispalatschinken

frische Palatschinken
gefüllt mit cremigem
Vanilleeis, Schokosauce,
Sahne & Waffel

ACFGH

€ 7.80



Desserts & Mehlspeisen



Apfelstrudel

ACFGHO

	€ 3.80
mit Sahne	€ 4.50
mit Vanilleeis	€ 5.20
mit Vanillesauce	€ 5.20

Topfenstrudel

ACFGHO

	€ 3.80
mit Sahne	€ 4.50
mit Vanilleeis	€ 5.20
mit Vanillesauce	€ 5.20



Buchteln

gefüllt mit
Marillenmarmelade,
serviert mit Vanillesauce

ACFGHO

€ 7.80





Dunkles Schokoladen- mousse

fruchtig garniert, Sahne &
Waffel

ACGO

€ 7.80

Himbeer-Parfait

im Schokomantel, fruchtig
garniert, Sahne & Waffel

ACG

€ 7.90



Mohr im Hemd

kleiner Schoko-Nuss-
Kuchen mit einer Kugel
Vanilleeis, Sahne & Waffel

ACFGH

€ 7.80



**Unsere Eiskreationen & Mehlspeisen werden
immer frisch & mit viel Liebe zubereitet!**

Kaiserschmarren

mit Apfelmus &
Zwetschkenröster

ACFGHO

€ 11.80

**längere
Wartezeit
möglich**



Ein Stück „9er“ für zu Hause:

Kaiserschmarren

Zutaten:

3 Eier

1/16l Milch

1/16l Sauerrahm

60g griffiges Mehl

Vanillezucker

Etwas Zitronenabrieb

1 Prise Salz

Butter für die Pfanne

1 EL Rosinen

1 EL Zucker zum Karamellisieren

Milch, Sauerrahm mit Mehl, Salz,
Zitrone und Vanillezucker glatt

rühren. Die ganzen Eier ganz kurz unterheben. Butter in einer großen Pfanne leicht braun werden lassen. Teig eingießen und bei weniger Hitze kurz garen lassen, umdrehen und fertig backen.

Mit 2 Löffeln den Teig in mundgerechte Stücke teilen, mit Zucker bestreuen, 1 EL Butter dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit hausgemachtem Zwetschkenröster oder Apfelmus anrichten, mit Staubzucker bestreuen und servieren!

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr

Küchenteam vom Neuner!

Allergene: A – Gluten | B – Krebstiere | C – Eier | D – Fische
E – Erdnüsse | G – Milch | H – Schalenfrüchte | L – Sellerie | M – Senf
N – Sesam | O – Schwefeldioxid | P – Lupinen R – Weichtiere

**SÜSSES
ZUM
Genießen
DAHEIM!**