

# Kuchenkatalog



CAFÉHAUS SIESMAYER  
SIESMAYERSTR. 59  
60323 FRANKFURT  
TEL. 069 / 900 29 200  
FAX 069 / 900 29 209  
[www.cafe-siesmayer.de](http://www.cafe-siesmayer.de)

## Kuchen- und Tortenangebot

### **Apfelkuchen** (ohne Alkohol)

Französischer Apfelkuchen mit Mürbeteig, Mandelmasse und karamellisierten sowie blanchierten Äpfeln und Vanillecrème  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose



**Ø 16 cm (6 Stück)**  
€ 27,85

**Mitnahmepreis**  
**Ø 26 cm (12 Stück)**  
€ 48,30

**Stück**  
€ 5,00

**Ø 16 cm (6 Stück)**  
€ 30,50

**Restaurantpreis**  
**Ø 26 cm (12 Stück)**  
€ 54,00

**Stück**  
€ 5,70

### **Apfel-Haselnuss**

(Saisonal / ohne Alkohol)

Saftige Haselnuss-Sandmasse und ein knuspriger Mürbeteigboden als Basis. Abgerundet wird das Ganze von leicht säuerlichen Boskoop Äpfeln und einer dünnen Schicht Aprikosenkonfitüre  
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Lactose, Schalenfrüchte, Haselnüsse, Fructose



**Ø 16 cm (6 Stück)**  
€ 31,00

**Mitnahmepreis**  
**Ø 26 cm (10 Stück)**  
€ 52,25

**Stück**  
€ 5,20

**Ø 16 cm (6 Stück)**  
€ 34,80

**Restaurantpreis**  
**Ø 26 cm (10 Stück)**  
€ 58,60

**Stück**  
€ 5,85

**Käsekuchen**  
(ohne Alkohol)

Gebackener Käsekuchen aus Quarkmasse  
mit frisch geriebener Zitrone und Vanille auf einem dünnen Mürbeteigboden  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Fructose



**Ø 16 cm (8 Stück)**  
€ 29,95

**Mitnahmepreis**  
**Ø 26 cm (14 Stück)**  
€ 50,40

**Stück**  
€ 5,00

**Ø 16 cm (8 Stück)**  
€ 34,25

**Restaurantpreis**  
**Ø 26 cm (14 Stück)**  
€ 56,20

**Stück**  
€ 5,70

**Rahmkuchen**  
(ohne Alkohol)

Klassischer Rahmkuchen mit Mürbeteigboden, saisonalem Obst,  
gehobelten Mandeln und Rahmguss.  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose

Je nach Saison bieten wir Ihnen verschiedene Rahmkuchen an,  
bitte fragen Sie hierzu unser Servicepersonal.



**Ø 26 cm (10 Stück)**  
€ 44,10

**Mitnahmepreis**

**Stück**  
€ 4,90

**Ø 26 cm (10 Stück)**  
€ 49,20

**Restaurantpreis**

**Stück**  
€ 5,30

**Citron Framboise**  
(ohne Alkohol)

Die Citron Framboise besteht aus einem knusprigen Haselnuss-Mürbeteig, der mit einer Nougat Knusperschicht bedeckt ist. Gefüllt wird die Torte mit einer Schicht Zitronencreme und einer Schicht Nougatcreme. Dazwischen befindet sich ein dünner saftiger Wiener Boden. Abgerundet wird das Ganze mit einer Schicht frischen Himbeeren.  
enthält Fructose, Ei, Laktose, Haselnuss, Gluten, Spuren von Soja



**Ø 16 cm (6 Stück)**  
€ 30,45

**Mitnahmepreis**  
**Ø 26 cm (10 Stück)**  
€ 59,00

**Stück**  
€ 6,65

**Ø 16 cm (6 Stück)**  
€ 34,80

**Restaurantpreis**  
**Ø 26 cm (10 Stück)**  
€ 66,15

**Stück**  
€ 7,45

**Limonen Joghurt Torte**  
(mit Alkohol)

Joghurt Torte mit Limettenabrieb, Sahne, Biskuit, Pfefferminzlikör, Joghurt, Mürbeteig, Orangensaft und Grand Marnier  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Alkohol, Spuren von Soja



**Ø 16 cm (6-8 Stück)**  
€ 29,20

**Mitnahmepreis**  
**Ø 26 cm (12 Stück)**  
€ 56,20

**Stück**  
€ 5,40

**Ø 16 cm (6-8 Stück)**  
€ 32,65

**Restaurantpreis**  
**Ø 26 cm (12 Stück)**  
€ 63,00

**Stück**  
€ 6,10

**Sachertorte**  
(mit Alkohol)

Schokoladentorte, deren Böden mit Orangensaft, Apricot Brandy und Grand Marnier getränkt werden, mit Alpe Pragas Marillenaufstrich bestrichen und mit dunkler Schokoladenglasur überzogen  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Haselnuss, Fructose, Alkohol, Spuren von Soja



**Ø 16 cm (8 Stück)**  
€ 37,80

**Mitnahmepreis**  
**Ø 26 cm (16 Stück)**  
€ 71,95

**Stück**  
€ 6,00

**Ø 16 cm (8 Stück)**  
€ 42,25

**Restaurantpreis**  
**Ø 26 cm (16 Stück)**  
€ 79,20

**Stück**  
€ 6,70

**Schwarzwälder Kirschtörtchen**  
(mit Alkohol)



Gluten free

Ein Schokoladenbiskuit ohne Mehl gebacken, mit Sahne, Kirschwasser und Sauerkirschen  
enthält Eier, Laktose, Fruktose, Schalenfrüchte, Spuren von Soja



**9 Stück**  
€ 48,85  
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

**Mitnahmepreis**

**Stück**  
€ 5,70

**9 Stück**  
€ 52,95  
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

**Restaurantpreis**

**Stück**  
€ 6,40

**Siesmayer Torte**  
(mit Alkohol)

Mürbeteig- und Nussbiskuitboden mit Schokoladendrops, Krokant gefüllt mit Orangen- und Karamellcrème, Nougat und Marzipan, abgeschmeckt mit Grand Marnier  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Haselnuss, Fructose, Alkohol, Spuren von Soja



**Ø 16 cm (8 Stück)**  
€ 37,30

**Mitnahmepreis**  
**Ø 26 cm (14 Stück)**  
€ 70,60

**Stück**  
€ 5,95

**Ø 16 cm (8 Stück)**  
€ 42,25

**Restaurantpreis**  
**Ø 26 cm (14 Stück)**  
€ 78,95

**Stück**  
€ 6,65

**Spanische Vanille**  
(ohne Alkohol)

Saftige Marzipan Sandmasse mit Bourbon Vanille, Mandeln und Zartbitter Kuvertüre  
enthält Gluten, Ei, Fructose, Schalenfrüchte, Laktose, Soja



**Ø 26 cm (14 Stücke)**  
€ 70,60  
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

**Mitnahmepreis**

**Stück**  
€ 5,95

**Ø 26 cm (14 Stücke)**  
€ 78,95  
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

**Restaurantpreis**

**Stück**  
€ 6,65

### Tarte Maracuja

(ohne Alkohol)

Mürbeteigboden mit Passionsfruchtcrème  
und Schokoladen-Ganache

enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Haselnuss, Fructose, Spuren von Soja



**Ø 16 cm (6 Stück)**  
€ 29,95

**Mitnahmepreis**  
**Ø 26 cm (12 Stück)**  
€ 55,65

**Stück**  
€ 5,45

**Ø 16 cm (6 Stück)**  
€ 32,95

**Restaurantpreis**  
**Ø 26 cm (12 Stück)**  
€ 62,10

**Stück**  
€ 6,10

### Japanische Geburtstagstorte

(mit Alkohol, auf Wunsch auch ohne Alkohol für Kinder)

Die japanische Geburtstagstorte besteht aus einem Wiener Biskuit, gefüllt mit Vanillecrème, Kirschwasser, Sahne und Crème fraîche. Abgerundet wird die japanische Geburtstagstorte mit gemischten frischen Beeren.

enthält Ei, Gluten, Laktose, Fructose



**Ø 16 cm (6-8 Stück)**  
€ 50,95  
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

**Mitnahmepreis**

**Ø 26 cm (14 Stück)**  
€ 67,50  
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

**Ø 16 cm (6-8 Stück)**  
€ 57,25  
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

**Restaurantpreis**

**Ø 26 cm (14 Stück)**  
€ 78,65  
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

## Pâtisserieangebot

### Blaubeertartelette

(Saisonal verfügbar / ohne Alkohol)

Mürbeteigboden mit Marzipanmasse, Vanillecrème und Blaubeeren  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte



**Ø 16 cm**

€ 36,75

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

**Mitnahmepreis**

**Ø 26 cm**

€ 60,90

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

**Stück**

€ 6,60

**Ø 16 cm**

€ 42,25

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

**Restaurantpreis**

**Ø 26 cm**

€ 68,50

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

**Stück**

€ 7,40

### Erdbeertartelette

(Saisonal verfügbar / ohne Alkohol)



Mürbeteigboden mit Marzipanmasse, Vanillecrème und Erdbeeren  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte

**Ø 16 cm**

€ 36,75

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

**Mitnahmepreis**

**Ø 26 cm**

€ 60,90

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

**Stück**

€ 6,60

**Ø 16 cm**

€ 42,25

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

**Restaurantpreis**

**Ø 26 cm**

€ 68,50

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

**Stück**

€ 7,40



**Matcha Orange**  
(mit Alkohol / glutenfrei)

Matcha-Orangenmousse auf einem knusprigem Amaranthboden mit Limette, flüssigem Orangenkern und Grand Marnier  
enthält Ei, Schalenfrüchte, Laktose, Fructose, Alkohol



**Mitnahmepreis**  
**Stück**  
€ 6,60

**Restaurantpreis**  
**Stück**  
€ 7,35

**Frankfurter Kranz**  
(mit Alkohol)

Der Frankfurter Kranz besteht aus einem Wiener Boden mit Buttercrème, Johannisbeer-Konfitüre, Arrak und Krokant  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Haselnuss, Fructose, Alkohol



**Ø 26 cm**  
€ 50,20  
(Bestellung 5 Tage im Voraus)

**Ø 26 cm**  
€ 56,30  
(Bestellung 5 Tage im Voraus)

**Mitnahmepreis**

**Restaurantpreis**

**Stück**  
€ 5,65

**Stück**  
€ 6,35

**Chocolat Framboise**

(ohne Alkohol / glutenfrei)

nicht als runde Anlasstorte erhältlich, siehe Seite 15



Gluten free

Das Chocolat Framboise besteht aus Schokoladenbiskuit, frischen Himbeeren, Nougat-Ganache, Himbeergelée und dunkler Himbeer-Ganache sowie französischer Crème fraîche enthält Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Haselnuss, Spuren von Soja, Fructose



**Mitnahmepreis**

**Stück**

€ 6,45

**Restaurantpreis**

**Stück**

€ 7,20

**Frou Frou**

**Saisonal verfügbar**

(ohne Alkohol)

Haselnussbiskuitboden aufgeschichtet mit Zartbitter-Nougat-Ganache, Zitronen-Crème, Zartbitterschokoladenmousse und mit Zartbitter-Nougat-Ganache enthält Ei, Schalenfrüchte, Nüsse, Haselnuss, Laktose, Gluten, Fructose



**Mitnahmepreis**

**Stück**

€ 6,20

**Restaurantpreis**

**Stück**

€ 6,95

**Opéra**

(mit Alkohol)

nicht als runde Anlasstorte erhältlich, siehe Seite 15

Die Opéra-Schnitte besteht aus mehreren Schichten Mandelbiskuit, Karamellbuttercrème, Schokoladenganache, Rum und Kaffee enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Haselnuss, Alkohol, Spuren von Soja



**Mitnahmepreis**

**Stück**

€ 6,40

**Restaurantpreis**

**Stück**

€ 7,10

**Nougat Mille Feuille**

(ohne Alkohol)

Das Nougat Mille Feuille besteht aus Blätterteig und wird mit Vanillecrème und Nougatbuttercrème geschichtet enthält Gluten, Nüsse, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Spuren von Soja



**Mitnahmepreis**

€ 6,70

**Restaurantpreis**

€ 7,45

**Petite l'étagère**

(eine saisonal variierende Auswahl an fünf Petits, teilweise mit Alkohol – kontaktieren Sie uns gerne telefonisch für genauere Informationen)  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Spuren von Soja



**Mitnahmepreis**

€ 14,20

**Restaurantpreis**

€ 15,80

## Vegan Pastry

### Vegan Black Forest



Ein Schokoladenbiskuit mit Mehl gebacken, mit Sojajoghurt, gekochten Kirschen, Nougatmousse, fruchtigem Kirschüberzug und Haselnüssen  
enthält Nuss, Soja, Gluten, Fructose, Schalenfrüchte, Haselnuss



**Ø 16 cm (8 Stück)**

€ 39,90

(Bestellung 2 Tage im Voraus)

**Mitnahmepreis**

**Stück**

€ 5,90

**Ø 16 cm (8 Stück)**

€ 44,95

(Bestellung 2 Tage im Voraus)

**Restaurantpreis**

**Stück**

€ 6,60

### Vegan & gluten free New York Cheesecake with Raspberry



Gluten free

Veganer Mübeteig, veganer Frischkäse, Sojajoghurt, Zitrone, Margarine und vegane Buttercreme mit frischen Himbeeren, Vanille und Kokosmilch  
enthält Soja, Fructose, Schalenfrüchte



**Ø 16 cm (6 Stück)**

€ 42,55

(Bestellung 2 Tage im Voraus)

**Mitnahmepreis**

**Ø 26 cm (12 Stück)**

€ 67,75

(Bestellung 2 Tage im Voraus)

**Stück**

€ 7,10

**Ø 16 cm (6 Stück)**

€ 47,60

(Bestellung 2 Tage im Voraus)

**Restaurantpreis**

**Ø 26 cm (12 Stück)**

€ 75,45

(Bestellung 2 Tage im Voraus)

**Stück**

€ 7,45

### Vegan Apple Pie



Ein Biskuit aus Mehl, Zucker, Geschmackszutaten (Vanillesalz und Zimt) mit Sojamilch, Rapsöl und gewürfelten Äpfeln  
enthält Gluten, Fructose, Soja, Schalenfrüchte



**Mitnahmepreis**

€ 5,15

**Restaurantpreis**

€ 5,65

### Vegan Blueberry



Gluten free

Vegane Fruchtmousse von Blaubeeren und Cassis auf Basis von Tofu und Kakaobutter  
enthält Fructose, Soja, Schalenfrüchte



**Mitnahmepreis**

€ 6,60

**Restaurantpreis**

€ 7,40

**Vegan Passion**



Gluten free

Veganes Fruchtmousse von Mango und Maracuja auf Basis von Tofu und Kakaobutter  
enthält Fructose, Schalenfrüchte, Soja



**Mitnahmepreis**

€ 6,65

**Restaurantpreis**

€ 7,45

**Vegan Opéra**



Vegane Mandel Sandmasse getränkt mit Espresso, Schokoladenganache, Vanillebuttercreme,  
Haselnusscreme mit Mandelknusperschicht  
enthält Nuss, Soja, Gluten, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Fructose



**Mitnahmepreis**

€ 6,75

**Restaurantpreis**

€ 7,25

## Individuelles Kuchen- und Tortenangebot

### Individuelle Kuchen und Torten (auf Bestellung):

Wir bieten Ihnen gerne individuelle Torten, gerne auch 3-stöckige, in Absprache mit unserem Backstubenleiter, Herrn Ricco Kreuzsch, an.  
Bitte kontaktieren Sie diesbezüglich die Bankettabteilung unter der Telefonnummer 069 900 29 150 zur Vereinbarung eines Termins mit Herrn Kreuzsch.

**Sprechen Sie uns an – Wir beraten Sie gerne!**

### Größen der rechteckigen Kuchen

Folgende Anlasstorten sind nur rechteckig erhältlich:

<b>Opera</b>	18 x 14 cm – ca. 6 Stücke	€ 38,40
	23 x 18 cm – ca. 12-14 Stücke	€ 64,00
	27 x 14 cm – ca. 16-18 Stücke	€ 96,00
	36 x 18 cm – ca. 22-25 Stücke	€ 128,00
	45 x 27 cm – ca. 32-34 Stücke	€ 192,00
	45 x 36 cm – ca. 42-45 Stücke	€ 256,00
<b>Frou Frou</b>	18 x 14 cm – ca. 6 Stücke	€ 37,20
	23 x 18 cm – ca. 12-14 Stücke	€ 62,00
	27 x 14 cm – ca. 16-18 Stücke	€ 93,00
	36 x 18 cm – ca. 22-25 Stücke	€ 124,00
	45 x 27 cm – ca. 32-34 Stücke	€ 186,00
	45 x 36 cm – ca. 42-45 Stücke	€ 248,00
<b>Chocolat Framboise</b>	18 x 10 cm – ca. 6 Stücke	€ 38,70
	20 x 18 cm – ca. 12-14 Stücke	€ 64,50
	30 x 18 cm – ca. 16-18 Stücke	€ 96,75
	36 x 20 cm – ca. 20-22 Stücke	€ 129,00
	40 x 27 cm – ca. 32-34 Stücke	€ 193,50
	48 x 30 cm – ca. 42-45 Stücke	€ 258,00









### Schokoladen Schilder

Eine schöne und einfache Verzierung für Ihren Kuchen oder Ihre Torte

#### Je Schild

(Preis variiert je nach Größe)

Klein € 4,90

Mittel € 6,90

Groß € 8,90

### Fondant-Aufleger

Fondant-Aufleger in verschiedenen Größen

#### Je Aufleger

(Preis variiert je nach Aufwand)

Ø 14 cm

€ 24,00

Ø 20 cm

€ 28,00

### Blumen Verzierung

Dekor-Blumen unterschiedlicher Art



#### Rosen

(inklusive grüner Blätter)

**Bis 7 Blätter**

€ 5,90

**Ab 9 Blätter**

€ 7,50

#### 2 Knospen

(entsprechen einer 7 Blättrigen Rose)

€ 5,90

#### Ausgestochene Blumen

(Preis variiert je nach Menge)

€ 6,00

### Fondant Schilder

Eine schöne und einfache Verzierung für Ihren Kuchen oder Ihre Torte



**Bis 3 Wörter**  
€ 8,50

**Ab 4 Wörter**  
€ 11,50  
(Preis variiert je nach Aufwand)

### Fußabdrücke

Paarweise ausgestochene Fußabdrücke



**Bis 6 Paar Füße**  
€ 8,50

**7 bis 12 Paar Füße**  
€ 16,50

### Schmetterlinge

Ausgestochene Schmetterlinge im 3er Set.  
(klein, mittel, groß)



**Je Set**  
€ 2,50

### Fondant Schuhe

Schuhe unterschiedlicher Art.



**Je Paar**  
Maße ca. 7x4 cm  
€ 17,50

### Dekor-Figuren

Marzipan und Fondant Figuren in verschiedenen Größen



**Grundfigur**  
Höhe 6 cm  
€ 19,50

**Stehende Figur**  
Höhe 7 cm Höhe 14 cm  
€ 19,50 € 29,50

**Liegende Figur**  
Länge 7 cm Länge 14 cm  
€ 14,50 € 27,00

**Extras**  
Schleife, Schal, Blümchen  
€ 1,50

Bitte beachten Sie, dass das Modellieren von aufwendigen Figuren min. 5 Tage Vorlaufzeit benötigt.