



CAFÉHAUS SIESMAYER
SIESMAYERSTR. 59
60323 FRANKFURT

TEL. 069 / 900 29 200
FAX 069 / 900 29 209

www.cafe-siesmayer.de

Kuchenangebot:

Chocolat Framboise
(ohne Alkohol / glutenfrei)

Schokoladen-Biskuit, frische Himbeeren, Nougatganache, Himbeergelée und dunkle Himbeer-Ganache sowie französische Crème fraîche



Stück
€ 5,80

Frankfurter Kranz
(mit Alkohol)

Wiener Boden mit Buttercrème,
Johannisbeer-Konfitüre,
Arrak und Krokant



Stück
€ 5,10

Ø 26 cm
€ 46,00
(Bestellung 5 Tage im Voraus)

Opéra
(mit Alkohol)

Mehrere Schichten Mandelbiskuit,
Karamellbuttercrème, Schokoladenganache, Rum und Kaffee



Mitnahmepreis
Stück
€ 5,70

Erdbeertartelette
(ohne Alkohol)

Mürbeteigboden mit Marzipanmasse, Vanillecrème und Erdbeeren



Stück
€ 5,80

**Erdbeer-
Rhabarbertartelette**
(ohne Alkohol)

Mürbeteigboden mit Baisermasse und Rhabarber,
Erdbeermousse, Crème Fraîche-Sahne und frischen Erdbeeren



Stück
€ 5,60

Himbeertartelette
(ohne Alkohol)

Mürbeteigboden mit Marzipanmasse, Vanillecrème und Himbeeren



Stück
€ 6,00

Ø 26 cm
€ 58,00
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Vegan Black Forest
(vegan)

Ein Schokoladenbiskuit mit Mehl gebacken, mit Sojajoghurt, gekochten Kirschen, Nougatmousse, fruchtigem Kirschüberzug und Haselnüssen



Stück
€ 5,20

Apfelkuchen
(ohne Alkohol)

Französischer Apfelkuchen mit Mürbeteig, Mandelmasse und blanchierten Äpfeln



Stück
€ 4,30

Ø 26 cm
€ 37,15

Käsekuchen
(ohne Alkohol)

Gebackener Käsekuchen aus Quarkmasse
mit frischer geriebener Zitrone und Vanille auf einem dünnen Mürbeteigboden



Stück
€ 4,30

Ø 26 cm
€ 37,15

Sachertorte
(mit Alkohol)

Schokoladentorte, deren Böden mit Orangensaft und Apricot Brandy getränkt werden,
mit Alpe Pragas Marillenaufstrich bestrichen und mit dunkler Schokoladenglasur überzogen



Stück
€ 5,25

Ø 26 cm
€ 62,15

Siesmayer Torte
(mit Alkohol)

Mürbeteig- und Nussbiskuitboden mit Schokoladendrops, Krokant
gefüllt mit Orangen- und Karamellcrème,
Nougat und Marzipan, abgeschmeckt mit Grand Marnier



Stück
€ 5,30

Ø 26 cm
€ 63,25

Saint Marc
(mit Alkohol)

Eine Schicht aus weißem und dunklem Schokoladenmousse auf einem Mandelgrießboden,
mit Rum und Kirschwasser getränkt



Stück
€ 5,20

Tarte Maracuja
(ohne Alkohol)

Mürbeteigboden mit Passionsfruchtcrème und Schokoladen-Ganache.



Stück
€ 4,55

Ø 26 cm
€ 49,00

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.



Stück
€ 6,20

Ø 26 cm
€ 54,00

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.



Ø 26 cm
€ 61,25

Streuselkuchen € 6,55

Marmorkuchen € 12,25

Schwarz-Weiß Gebäck € 4,40

Sablé Breton € 4,90

Individuelles Kuchenangebot:

Individuelle Kuchen (auf Bestellung):

Wir bieten Ihnen gerne individuelle Torten, gerne auch 3-stöckige, in Absprache mit unseren Chefkonditoren, Frau Sabrina Haberlah und Herrn Robert Polz, an.

Bitte kontaktieren Sie diesbezüglich die Bankettabteilung
unter der Telefonnummer 069 900 29 150
zur Vereinbarung eines Termins mit Frau Haberlah und Herrn Polz.

Sprechen Sie uns an – Wir beraten Sie gerne!

Größen der rechteckigen Kuchen

Folgende Anlassorten sind nur rechteckig erhältlich.

Opéra
6 Stück à 15x18cm
8 Stück à 20x18cm
12 Stück à 30x16cm
20 Stück à 30x20cm
28 Stück à 40x25cm
40 Stück à 60x40cm

Chocolat Framboise
10 Stück à 30x12cm
15 Stück à 30x18cm
20 Stück à 30x22cm
30 Stück à 27x42cm
40 Stück à 60x44cm









Schokoladen Schilder

Eine schöne und einfache Verzierung für Ihren Kuchen oder Ihre Torte

Je Schild

(Preis variiert je nach Aufwand)

€ 3,50

Fondant-Aufleger

Fondant-Aufleger in verschiedenen Größen

Je Aufleger

(Preis variiert je nach Aufwand)

Ø 14 cm

€ 28,00

Ø 20 cm

€ 24,00

Blumen Verzierung

Dekor-Blumen unterschiedlicher Art



Rosen

(inklusive grüner Blätter)

Bis 7 Blätter

€ 5,50

Ab 9 Blätter

€ 7,00

2 Knospen

(entsprechen einer 7 Blättrigen Rose)

€ 5,50

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
€ 7,00

Ab 4 Wörter
€ 10,00
(Preis variiert je nach Aufwand)

Fußabdrücke

Paarweise ausgestochene Fußabdrücke



Bis 6 Paar Füße
€ 8,00

7 bis 12 Paar Füße
€ 16,00

Schmetterlinge

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



Je Set
€ 2,00

Dekor-Figuren

Marzipan und Fondant Figuren in verschiedenen Größen



Grundfigur
Höhe 6 cm
€ 14,00

Stehende Figur
Höhe 7 cm Höhe 14 cm
€ 14,00 € 28,00

Liegende Figur
Länge 7 cm Länge 14 cm
€ 12,00 € 26,00

Extras
Schleife, Schal, Blümchen
€ 1,00

Fondant Schuhe

Schuhe unterschiedlicher Art.



Je Paar
Maße ca. 7x4 cm
€ 10,00

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