

Kuchenkatalog



CAFÉHAUS SIESMAYER
SIESMAYERSTR. 59
60323 FRANKFURT
TEL. 069 / 900 29 200

www.cafe-siesmayer.de

INSTAGRAM // [cafehaussiesmayer](https://www.instagram.com/cafehaussiesmayer)

★ Weihnachtsbäckerei ★

Christstollen

Saftiger Butterhefeteig mit einer feinen Gewürzmischung, in Rum eingelegten Sultaninen, Zitronat, Orangeat und Mandeln. Nach dem Backen in heißer Butter getränkt, gezuckert und mit Puderzucker verfeinert.

Mehl, Butter, Milch, Zucker, Sultaninen, Zitronat, Orangeat, Mandeln, Eigelb, Hefe, Rum, Zitrone, Gewürze

enthält: Gluten, Laktose, Fructose, Schalenfrüchte, Alkohol

250 g
€ 8,60

750 g
€ 27,80

Marzipanstollen

Saftiger Butterhefeteig mit einer feinen Gewürzmischung, in Rum eingelegten Sultaninen, Zitronat, Orangeat und Mandeln. Mit einem Marzipankern aus Mittelmeer Mandeln. Nach dem Backen in heißer Butter getränkt, gezuckert und mit Puderzucker verfeinert.

Mehl, Butter, Milch, Zucker, Sultaninen, Zitronat, Orangeat, Mandeln, Eigelb, Hefe, Rum, Zitrone, Gewürze

enthält: Gluten, Laktose, Fructose, Schalenfrüchte, Alkohol

250 g
€ 10,25

750 g
€ 29,80

Zimtsterne

Mandeln, Zucker, Eiweiß, Zimt

enthält: Schalenfrüchte, Ei, Zimt (kann Spuren von Gluten enthalten)

110 g
€ 8,95

Haselnussstäbchen

Haselnüsse, Zucker, Eiweiß, Nougat

enthält: Ei, Nüsse, Laktose, Soja

100 g
€ 6,50



Vanillekipferl

Mehl, Butter, Haselnuss, Zucker, Eigelb, Vanille
enthält: Laktose, Gluten, Nüsse, Ei

100 g
€ 7,15

Frankfurter Bethmännchen

Marzipan, Mandeln, Glukosesirup
enthält: Nüsse, Schalenfrüchte

100 g
€ 9,20

Bärentatzen

Butter, Zucker, Ei, Mehl, Aprikosenkonfitüre, Kuvertüre, Orangenabrieb
enthält: Gluten, Laktose, Ei, Fruktose, Soja

100 g
€ 6,25

Moccabohnen

Mehl, Butter, Zucker, Ei, Kakao, Moccakonzentrat, Mandelnougat, Zerbitter Kuvertüre
enthält: Gluten, Laktose, Ei, Schalenfrüchte, Soja

100 g
€ 6,25



**Unser Plätzchensortiment
ist ab dem ersten Adventswochenende
für Sie verfügbar.**

Kuchen- und Tortenangebot

Apfelkuchen

(ohne Alkohol)

Französischer Apfelkuchen mit Mürbeteig, Mandelmasse,
Wellant Äpfeln und Vanillecrème
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 29,20

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 50,70

Stück
€ 5,20

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 32,00

Restaurantpreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 56,70

Stück
€ 5,90

Rahmkuchen

(ohne Alkohol)

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



Ø 26 cm (10 Stück)
€ 46,30

Mitnahmepreis

Stück
€ 5,10

Ø 26 cm (10 Stück)
€ 51,65

Restaurantpreis

Stück
€ 5,50

Apfel-Haselnuss (Saisonal verfügbar) (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, Fructose



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 32,50

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (10 Stück)
€ 54,20

Stück
€ 5,45

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 36,50

Restaurantpreis
Ø 26 cm (10 Stück)
€ 59,50

Stück
€ 6,10

Käsekuchen (ohne Alkohol)

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



Ø 16 cm (8 Stück)
€ 31,50

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (14 Stück)
€ 52,90

Stück
€ 5,20

Ø 16 cm (8 Stück)
€ 35,90

Restaurantpreis
Ø 26 cm (14 Stück)
€ 59,00

Stück
€ 5,90

Citron Framboise (ohne Alkohol)

Nougat Knusperschicht auf einem Haselnuss-Mürbeteigboden mit Nougatcrème, Zitronencreme und Wiener Boden gefüllt, bedeckt mit frischen Himbeeren
enthält Fructose, Ei, Laktose, Nüsse, Gluten, Soja, Schalenfrüchte



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 32,00

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (10 Stück)
€ 62,00

Stück
€ 6,95

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 36,50

Restaurantpreis
Ø 26 cm (10 Stück)
€ 69,45

Stück
€ 7,75

Limonen Joghurt Torte (mit Alkohol)

Joghurt Limetten Mousse mit Grand Marnier, Mandelbiskuit, Mürbeteig und frischen Limetten
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Alkohol, Soja



Ø 16 cm (6-8 Stück)
€ 29,80

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 57,35

Stück
€ 5,50

Ø 16 cm (6-8 Stück)
€ 33,30

Restaurantpreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 64,30

Stück
€ 6,20

Sachertorte (mit Alkohol)

Schokoladentorte, deren Böden mit Orangensaft, Apricot Brandy und Grand Marnier Getränk und mit Alpe Pragas Marillen-Aufstrich bestrichen werden, überzogen mit dunkler Schokoladenglasur
enthält Gluten, Fructose, Laktose, Ei, Soja, Alkohol



Ø 16 cm (8 Stück)
€ 39,70

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (16 Stück)
€ 75,75

Stück
€ 6,25

Ø 16 cm (8 Stück)
€ 44,40

Restaurantpreis
Ø 26 cm (16 Stück)
€ 83,10

Stück
€ 6,95

Siesmayer Torte (mit Alkohol)

Mürbeteig- und Haselnussböden mit Krokant und Schokolade, gefüllt mit Karamellcrème, Orangencreme, Haselnussgeist und einer Nougat Knusperschicht, überzogen mit Schokoladenglasur
enthält Laktose, Fructose, Ei, Schalenfrüchte, Nüsse, Gluten, Alkohol, Soja



Ø 16 cm (8 Stück)
€ 39,20

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (14 Stück)
€ 74,10

Stück
€ 6,20

Ø 16 cm (8 Stück)
€ 44,40

Restaurantpreis
Ø 26 cm (14 Stück)
€ 82,90

Stück
€ 6,90

Tarte Maracuja

(ohne Alkohol)

Mürbeteigboden und Schokoladen-Sandmasse mit Passionsfruchtcrème
und Maracuja-Schokoladen-Ganache
enthält Gluten, Ei, Fructose, Laktose, Schalenfrüchte, Nüsse, Soja



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 31,50

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 58,40

Stück
€ 5,85

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 34,60

Restaurantpreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 65,20

Stück
€ 6,50

Schwarzwälder Kirschtörtchen

(mit Alkohol / glutenfrei)



Gluten free

Ein Schokoladenbiskuit ohne Mehl gebacken, mit Kirschwassersahne, Schokoladen Mousse
und Sauerkirschen, verziert mit Schokoladenraspeln und Amarenakirschen
enthält Laktose, Fructose, Ei, Schalenfrüchte, Soja



9 Stück
€ 51,30
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Mitnahmepreis

Stück
€ 5,95

9 Stück
€ 55,60
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Restaurantpreis

Stück
€ 6,65

Japanische Geburtstagstorte

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

Die japanische Geburtstagstorte besteht aus einem Wiener Biskuit, gefüllt mit Crème Pâtissière, Kirschwasser, Crème-fraiche-Sahne. Abgerundet wird die japanische Geburtstagstorte mit gemischten frischen Beeren. (Das Schokoladen Schild ist **nicht** inbegriffen)
enthält Ei, Gluten, Laktose, Fructose

Ein Schild aus weißer Schokolade mit Wunschtext, kann zusätzlich dazu bestellt werden.



Mitnahmepreis

Ø 16 cm (6-8 Stück)
€ 53,50
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Ø 26 cm (14 Stück)
€ 70,90
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Restaurantpreis

Ø 16 cm (6-8 Stück)
€ 60,10
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Ø 26 cm (14 Stück)
€ 82,60
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Schokoladen Schild

(alle Informationen finden Sie auf S. 25 des Kuchenkatalogs)

Klein
(5 x 7 cm)
€ 5,15

Mittel
(9 x 6 cm)
€ 7,25

Groß
(11 x 7 cm)
€ 9,40

Pâtisserieangebot

Blaubeer Tartelette (Saisonal verfügbar)

(ohne Alkohol)

Mürbeteigboden mit Marzipan-Sandmasse, Crème Pâtissière und frischen Blaubeeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose



Ø 16 cm

€ 38,60

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Mitnahmepreis

Ø 26 cm

€ 63,90

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Stück

€ 6,70

Ø 16 cm

€ 44,40

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Restaurantpreis

Ø 26 cm

€ 71,90

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Stück

€ 7,50

Nougat Mille Feuille (Saisonal verfügbar)

(ohne Alkohol)

Das Nougat Mille Feuille besteht aus Blätterteig gefüllt mit Nougatbuttercrème,
Knusperschicht und Schokoladen-Haselnuss-Glasur
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Spuren von Soja



Mitnahmepreis

Stück

€ 6,95

Restaurantpreis

Stück

€ 7,65

Frankfurter Kranz (mit Alkohol)

Der Frankfurter Kranz besteht aus einem Wiener Boden getränkt mit Zitronensaft, französischer Buttercrème mit Arrak, Johannisbeerkonfitüre, Haselnuss Krokant und Amarenakirschen
enthält Gluten, Ei, Laktose, Nüsse, Fructose, Alkohol, Schalenfrüchte



Mitnahmepreis

Ø 26 cm
€ 52,70
(Bestellung 5 Tage im Voraus)

Stück
€ 5,80

Restaurantpreis

Ø 26 cm
€ 59,10
(Bestellung 5 Tage im Voraus)

Stück
€ 6,50

Chocolat Framboise
(ohne Alkohol / glutenfrei)
nicht als runde Anlasstorte erhältlich, siehe Seite 17



Gluten free

Schokoladenbiskuit gefüllt mit Himbeergelee, Himbeer-Ganache, Nougat-Ganache und Crème-fraîche-Sahne, überzogen mit Schokoladenglasur und verziert mit frischen Himbeeren
enthält Ei, Fructose, Laktose, Schalenfrüchte, Nüsse, Soja



Mitnahmepreis

Stück
€ 6,75

Restaurantpreis

Stück
€ 7,50

Frou Frou (Saisonal verfügbar)
(ohne Alkohol)

Haselnuss-Zimt-Biskuitboden mit Nougat-Crème-fraîche-Sahne, Lemon Curd,
Orangen-Knusper-Ganache, überzogen mit Schokoladenglasur
enthält Fructose, Laktose, Gluten, Nüsse, Ei, Soja



Mitnahmepreis
Stück
€ 6,45

Restaurantpreis
Stück
€ 7,20

Opéra
(mit Alkohol)

nicht als runde Anlasstorte erhältlich, siehe Seite 20

Mandelbiskuit, Karamell-Rum-Buttercreme, Schokoladen-Ganache, Kaffee,
überzogen mit Schokoladenglasur
enthält Gluten, Ei, Laktose, Alkohol, Schalenfrüchte, Nüsse, Soja



Mitnahmepreis
Stück
€ 6,65

Restaurantpreis
Stück
€ 7,35

Mont Blanc (Saisonal verfügbar)
(ohne Alkohol)

Mürbeteig mit Maronen-Sandmasse, Maronencreme, Crème-fraîche-Sahne,
Cassis- und Karamellsauce, Haselnusskrokant
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Spuren von Soja



Mitnahmepreis
Stück
€ 6,95

Restaurantpreis
Stück
€ 7,65

Fuji (Saisonal verfügbar)
(ohne Alkohol)

Mürbeteig mit Maronen-Sandmasse, Maronencreme, Maronenstückchen,
Matcha-Crème-fraîche-Sahne, Cassissauce und Haselnusskrokant
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Spuren von Soja



Mitnahmepreis
Stück
€ 6,95

Restaurantpreis
Stück
€ 7,65

Swiss Rübli
(ohne Alkohol)



Gluten free

Saftige Karotten-Biskuit-Böden mit Mandeln, gefüllt mit Karotten-Frischkäsecreme, umhüllt von gerösteten Mandelblättchen, verziert mit einem süßen Karotten-Chip
enthält Ei, Fructose, Laktose, Schalenfrüchte



Mitnahmepreis
Stück
€ 5,80

Restaurantpreis
Stück
€ 6,45

La petite étagère

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



Mitnahmepreis

€ 14,50

Restaurantpreis

€ 16,10

Vegan Pastry

Vegan Black Forest



Veganer Schokoladenbiskuit mit Amarena-Kirschfüllung, Nougatmousse und Kokoscrème, überzogen mit einem Kirschspiegel, verziert mit Amarenakirschen und Haselnüssen
enthält Gluten, Fructose, Nüsse, Schalenfrüchte, Soja



Mitnahmepreis

Ø 16 cm (8 Stück)

€ 41,90

(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Stück

€ 6,15

Restaurantpreis

Ø 16 cm (8 Stück)

€ 47,20

(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Stück

€ 6,85

Vegan & gluten free New York Cheesecake with Raspberry



Gluten free

Fruchtig vegane Frischkäsecreme mit Cashew, Veganer Hafermürbeteig, Kokoscrème und frischen Himbeeren
enthält Fructose, Nüsse, Schalenfrüchte, Soja, Hülsenfrüchte



Mitnahmepreis

Ø 26 cm (12 Stück)

€ 71,10

(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Stück

€ 7,40

Ø 16 cm (6 Stück)

€ 44,70

(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Restaurantpreis

Ø 26 cm (12 Stück)

€ 79,20

(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Ø 16 cm (6 Stück)

€ 50,00

(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Stück

€ 7,75



Vegan Apple Pie



Vegane Sandmasse mit Wellant Äpfeln, Veganer Hafermürbeteig und Aprikosenkonfitüre
enthält Gluten, Fructose, Soja, Hülsenfrüchte



Mitnahmepreis

€ 5,35

Restaurantpreis

€ 5,85

Vegan Blueberry



Gluten free

Vegane Fruchtmousse von Blaubeeren und Cassis auf Basis von Tofu, glutenfreie Sandmasse
und Mandel Crumble, Blaubeer-Cassis-Spiegel und Kokoscrème
enthält Fructose, Soja, Schalenfrüchte, Hülsenfrüchte



Mitnahmepreis

€ 6,85

Restaurantpreis

€ 7,65



Vegan Passion



Gluten free

Veganes Fruchtmousse von Mango und Maracuja auf Basis von Tofu, glutenfreie Schokoladen Sandmasse und Mandel Crumble, überzogen mit Mango-Maracuja-Spiegel
enthält Fructose, Soja, Schalenfrüchte, Hülsenfrüchte



Mitnahmepreis

€ 6,95

Restaurantpreis

€ 7,75

Vegan Opéra



Vegane Mandel-Sandmasse mit Espresso, Schokoladen-Ganache, aufgeschlagener Vanillecrème, Haselnusscrème, Mandelknusperschicht und veganer Kaffee-Schokoladenglasur
enthält Schalenfrüchte, Nüsse, Soja, Gluten



Mitnahmepreis

€ 7,00

Restaurantpreis

€ 7,50

Veganer Apfelstrudel
(jedes Wochenende erhältlich/mit Alkohol)



Veganer Strudelteig gefüllt mit Äpfeln, Sultaninen, Mandeln,
verfeinert mit Rum und Zimt
enthält Fructose, Gluten, Schalenfrüchte



Mitnahmepreis
€ 3,50

Restaurantpreis
€ 5,50

Wahlweise serviert mit einer hausgemachten veganen Vanillesauce

Vegane Schlagcreme auf Linsenbasis verfeinert mit Vanille, Kurkuma
und einer fruchtigen Zitrusnote
enthält Hülsenfrüchte, Fructose

Mitnahmepreis
€ 1,00

Restaurantpreis
€ 1,00

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 Kreusch, an.

Bitte kontaktieren Sie diesbezüglich unser Sales-Team
T.: 069 900290 | E-Mail: sales@cafe-siesmayer.de

Sprechen Sie uns an – Wir beraten Sie gerne!

Größen der rechteckigen Kuchen

Folgende Anlasstorten sind nur rechteckig erhältlich:

| | | |
|---------------------------|----------------------------|----------|
| Opera | 18 x 14 cm – ca. 6 Stücke | € 39,90 |
| | 23 x 18 cm – ca. 10 Stücke | € 66,50 |
| | 27 x 14 cm – ca. 15 Stücke | € 99,75 |
| | 36 x 18 cm – ca. 20 Stücke | € 133,00 |
| | 45 x 27 cm – ca. 30 Stücke | € 199,50 |
| | 45 x 36 cm – ca. 40 Stücke | € 266,00 |
| Frou Frou | 18 x 14 cm – ca. 6 Stücke | € 38,70 |
| | 23 x 18 cm – ca. 10 Stücke | € 64,50 |
| | 27 x 14 cm – ca. 15 Stücke | € 96,75 |
| | 36 x 18 cm – ca. 20 Stücke | € 129,00 |
| | 45 x 27 cm – ca. 30 Stücke | € 193,50 |
| | 45 x 36 cm – ca. 40 Stücke | € 258,00 |
| Chocolat Framboise | 18 x 10 cm – ca. 6 Stücke | € 40,50 |
| | 20 x 18 cm – ca. 10 Stücke | € 67,50 |
| | 30 x 18 cm – ca. 15 Stücke | € 101,25 |
| | 36 x 20 cm – ca. 20 Stücke | € 135,00 |
| | 40 x 27 cm – ca. 30 Stücke | € 202,50 |
| | 48 x 30 cm – ca. 40 Stücke | € 270,00 |
| Fraisier | 24 x 10 cm | € 39,60 |
| | 25 x 16 cm | € 66,00 |
| | 30 x 20 cm | € 99,00 |
| | 32 x 25 cm | € 132,00 |
| | 40 x 30 cm | € 198,00 |
| | 50 x 32 cm | € 264,00 |

Lieferkosten

| | |
|--|----------------|
| Lieferung innerhalb Frankfurts (bis 5 km) | netto € 26,17 |
| Lieferung außerhalb Frankfurts (ab 5 km) | netto € 26,17 |
| + Preis pro km | netto € 2,85 |
| + ggf. Aufbau durch Konditor vor Ort, Preis pro Stunde | brutto € 52,36 |







Schokoladen Schilder

Eine schöne und einfache Verzierung für Ihren Kuchen oder Ihre Torte

Je Schild

(Preis variiert je nach Größe)

| Klein | Mittel | Groß |
|------------|------------|-------------|
| (5 x 7 cm) | (9 x 6 cm) | (11 x 7 cm) |
| € 5,15 | € 7,25 | € 9,40 |



Beispiel mit einem kleinen Schild



Fondant-Aufleger

Fondant-Aufleger in verschiedenen Größen

Je Aufleger

(Preis variiert je nach Aufwand)

Ø 14 cm
€ 25,00

Ø 20 cm
€ 29,50

Blumen Verzierung

Dekor-Blumen unterschiedlicher Art



Rosen

(inklusive grüner Blätter)

Bis 7 Blätter
€ 6,00

Ab 9 Blätter
€ 8,00

2 Knospen

(entsprechen einer 7 Blättrigen Rose)

€ 6,00

Ausgestochene Blumen

(Preis variiert je nach Menge)

€ 6,50

Fondant Schilder

Eine schöne und einfache Verzierung für
Ihren Kuchen oder Ihre Torte



Bis 3 Wörter
€ 9,00

Ab 4 Wörter
€ 12,00
(Preis variiert je nach Aufwand)

Fußabdrücke

Paarweise ausgestochene
Fußabdrücke



Bis 6 Paar Füße
€ 9,00

7 bis 12 Paar Füße
€ 17,00

Schmetterlinge

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



Je Set
€ 3,00

Dekor-Figuren

Marzipan und Fondant Figuren in
verschiedenen Größen



Grundfigur
Höhe 6 cm
€ 20,00

Stehende Figur
Höhe 7 cm *Höhe 14 cm*
€ 20,00 € 30,00

Liegende Figur
Länge 7 cm *Länge 14 cm*
€ 15,00 € 28,00

Extras
Schleife, Schal, Blümchen
€ 2,00

Fondant Schuhe

Schuhe unterschiedlicher Art.



Je Paar
Maße ca. 7x4 cm
€ 18,50

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