

Kaffee & Kuchen

Mittwoch bis Freitag bis 17.00 Uhr
Samstag & Sonntag bis 18.00 Uhr

Liebe Gäste,

bei den aufgeführten Kuchen, Torten und Backwaren handelt es sich um eine Auswahl unseres vielfältigen und täglich wechselnden Angebotes. In unserer hauseigenen Konditorei stellen wir alle unsere Produkte aus naturbelassenen Rohstoffen und ohne Konservierungsmittel frisch her.

Französische Pâtisserie

Apfelkuchen (ohne Alkohol)

5,90



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

Apfel-Haselnuss (saisonal/ohne Alkohol)

6,10



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

Käsekuchen (ohne Alkohol)

5,90



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

Rahmkuchen (ohne Alkohol)

5,50



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.

Citron Framboise (ohne Alkohol)

7,75



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

Limonen-Joghurt-Torte (mit Alkohol)

6,20



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

Sachertorte (mit Alkohol)

6,95



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, Fructose, Alkohol, Spuren von Soja

Siesmayer Torte (mit Alkohol)

6,90



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

Schwarzwalder Kirschtörtchen (mit Alkohol/glutenfrei)

6,65



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



Gluten free

Nougat Mille Feuille (saisonale/ohne Alkohol)

7,65



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

Tarte Maracuja (ohne Alkohol)

6,50



Mürbeteigboden mit Passionsfruchtcrème und Schokoladen-Ganache

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

Blaubeer Tartelette (saisonal/ohne Alkohol)

7,50



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

Frankfurter Kranz (mit Alkohol)

6,50



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

Chocolat Framboise (ohne Alkohol/glutenfrei)

7,50



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



Gluten free

Frou Frou (saisonal/ohne Alkohol)

7,20



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

Opéra (mit Alkohol)

7,35



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

Mont Blanc (saisonal/ohne Alkohol)

7,65



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

La petite étagère

16,10

(eine saisonal variierende Auswahl an fünf Petites, teilweise mit Alkohol)



enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Alkohol, Spuren von Soja

Unsere Vegan Pastry

Vegan Black Forest (ohne Alkohol)

6,85



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

Vegan Apple Pie (ohne Alkohol)

5,85



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

Vegan & gluten free New York Cheesecake with Raspberry (ohne Alkohol)

7,75



Gluten free



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

Vegan Blueberry (ohne Alkohol)

7,65



Gluten free



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

Vegan Passion (ohne Alkohol)

7,75



Gluten free



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

Vegan Opéra (ohne Alkohol)

7,50



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