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

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge

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

New York Cheesecake 6,50

Cremiger New York Cheesecake auf einem knusprigen Streuselboden, abgerundet durch einen fruchtigen Orangenspiegel

enthält Laktose, Fructose, Ei

Gluten free

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge

Schwarzwälder 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 (saisonal/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

Amalfi Törtchen 7,00

Das Amalfi Törtchen besteht aus einer Zitronencrème und Zitronensahne,
mit Mandel-Dacquoise, einer Knusperschicht, Mürbeteig und Baiser
enthält Gluten, Ei, Laktose, Fructose, Schalenfrüchte

Chocolat Framboise (ohne Alkohol / glutenfrei) 7,50

Das Chocolat Framboise besteht aus Schokoladenbiskuit,
frischen Himbeeren, Nougat-Ganache, Himbeergelée
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 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 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

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge

Veganer Apfelstrudel (mit Alkohol)

Mittwoch bis Freitag von 12.00 bis 16.00 Uhr
Samstag & Sonntag von 12.00 bis 17.00 Uhr

5,50

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

Wahlweise mit:

- **einer hausgemachten veganen Vanillesauce** 6,50
  enthält Hülsenfrüchte, Fructose
- **einer Kugel Vanille Eiscrème (nicht vegan)** 7,80
  enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss
- **einer Kugel Mango Sorbet (vegan)** 7,80
  enthält Gluten, Nuss