

**Kuchenkatalog**



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

[www.cafe-siesmayer.de](http://www.cafe-siesmayer.de)

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

## 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, Laktose, 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 getränkt 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

Feiner, glutenfreier Schokoladenbiskuit mit Schokoladenmousse, Kirschgelée-Kern und weißer  
Kirschwassermousse, verziert mit weißen Schokoladenraspeln,  
einem Zartbitterplättchen und einer leichten Kirschcrème  
enthält Laktose, Fructose, Ei, Schalenfrüchte, Soja, Lecithine, Alkohol



**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

**New York Cheesecake**  
(ohne Alkohol/glutenfrei)



Gluten free

Cremiger New York Cheesecake auf einem knusprigen Streuselboden,  
abgerundet durch einen fruchtigen Zitronenspiegel  
enthält Laktose, Fructose, Ei



**Mitnahmepreis**  
Ø 26 cm (16 Stück)  
€ 72,50

**Stück**  
€ 5,75

**Restaurantpreis**  
Ø 26 cm (16 Stück)  
€ 79,75

**Stück**  
€ 6,50

## 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-fraîche-Sahne. Abgerundet wird die japanische Geburtstagstorte mit gemischten frischen Beeren. (Das Schokoladen Schild ist **nicht** inbegriffen)  
enthält Ei, Gluten, Laktose, Fructose, Alkohol

Ein Schild aus weißer Schokolade mit Wunschttext, 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

### 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



**Ø 26 cm**

€ 52,70

(Bestellung 5 Tage im Voraus)

**Mitnahmepreis**

**Stück**

€ 5,80

**Ø 26 cm**

€ 59,10

(Bestellung 5 Tage im Voraus)

**Restaurantpreis**

**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

**Erdbeer-Rhabarber Tartelette (Saisonal verfügbar)**

(ohne Alkohol)

Mürbeteigboden mit Mandel-Baiser und Rhabarber, Erdbeermousse,  
Crème Fraîche-Sahne und frischen Erdbeeren  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose



**Mitnahmepreis**

**Stück**

€ 6,45

**Restaurantpreis**

**Stück**

€ 7,20

**Swiss Rübli (Saisonal verfügbar)**  
(ohne Alkohol/glutenfrei)



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

**Amalfi Törtchen**  
(ohne Alkohol)

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



**Mitnahmepreis**  
**Stück**  
€ 6,45

**Restaurantpreis**  
**Stück**  
€ 7,00

**La petite étagère**  
(teilweise mit Alkohol)

Eine saisonal variierende Auswahl an fünf Petites.  
Kontaktieren Sie uns gerne telefonisch für genauere Informationen.  
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Soja, Alkohol



**Mitnahmepreis**  
€ 14,50

**Restaurantpreis**  
€ 16,10

## Vegan Pastry

### Vegan Apple Pie (ohne Alkohol)



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



**Mitnahmepreis**  
€ 5,35

**Restaurantpreis**  
€ 5,85

### Vegan Passion (ohne Alkohol/glutenfrei)



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**  
(ohne Alkohol)



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**  
(mit Alkohol)



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



**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 Konditorei-Team, 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:

<b>Opéra</b>	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
<b>Frou Frou</b>	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
<b>Chocolat Framboise</b>	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
<b>Fraisier</b>	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 <b>innerhalb Frankfurts</b> (bis 5 km)	netto € 26,17
Lieferung <b>außerhalb Frankfurts</b> (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)

<b>Klein</b>	<b>Mittel</b>	<b>Groß</b>
(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.