

Kaffee & Kuchen

Mittwoch bis Sonntag bis 18.30 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

New York Cheesecake (ohne Alkohol/glutenfrei)

6,50



Gluten free



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

Tarte Maracuja (ohne Alkohol)

6,50



Mürbeteigboden mit Passionsfruchtcrème
und Schokoladen-Ganache
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Haselnuss, Fructose, Spuren von Soja

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 (ohne Alkohol)

7,00



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

Schwarzwälder Kirschtörtchen (mit Alkohol/glutenfrei)

6,65



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, Lecithine, Alkohol, Soja

Erdbeer Tartelette (saisonal/ ohne Alkohol)

7,40



Mürbeteigboden mit Marzipanmasse, Vanillecrème und Erdbeeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Fructose, Schalenfrüchte

Aprikosen Tartelette (saisonal/ohne Alkohol)

7,60



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

Kirsch Tartelette (saisonal/ ohne Alkohol)

7,60



Mürbeteigboden mit Marzipanmasse, Schokoladencrème und Kirschen
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Sojalecithin

Chocolat Framboise (ohne Alkohol/glutenfrei)

7,50



Gluten free



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

Frou Frou (saisonal/ ohne Alkohol)

7,20



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

Mille Fraise Pistache (saisonal/ohne Alkohol)

7,75



Feiner Blätterteig, geschichtet mit Pistazien-Praliné, Pistaziencrémeux
und frischen Erdbeeren
enthält Pistazie, Ei, Steinfrüchte, Fructose, Gluten, Laktose, Honig

Fraisier (saisonal/ mit Alkohol)

7,35



Sahnebiskuit gefüllt mit Pistazienbuttercrème, Kirschwasser und Erdbeeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose

La petite étagère (teilweise mit Alkohol)
Eine saisonal variierende Auswahl an fünf Petites

16,10



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

Lieber Gast,

wir beziehen unser Eis von einer wunderbaren Eismanufaktur aus der Rhön, von den Eisheiligen.
Aus 100% natürlichen Zutaten werden dort geschmacklich herausragende Eissorten in handwerklicher und traditioneller Form hergestellt und Werte wie Nachhaltigkeit, Regionalität, Umweltschutz und soziale Verantwortung werden hier vertreten, gelebt und umgesetzt, die auch unserem Leitbild entsprechen.
Genießen Sie das Premium-Eis aus der Rhön nun im Siesmayer.

Eis Karte

Mittwoch bis Freitag bis 17.30 Uhr
Samstag & Sonntag bis 18.30 Uhr

Eis crème Vanille, Schoko, Haselnuss enthält Ei, Gluten, Laktose, Nuss	3,50 pro Bällchen
Sorbet  Mango, Erdbeere, Himbeere enthält Gluten, Nuss	3,50 pro Bällchen
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne enthält Laktose, Gluten	9,55
Affogato al caffè – „Im Kaffee ertrunken“ 1 Kugel Vanilleeis, heißer Espresso enthält Laktose	6,75
wahlweise mit San Marzano (Kräuterlikör)	8,25
Spaghetti Eis Vanilleeis mit Erdbeersoße und weißen Schokoladenraspeln enthält Laktose, Nüsse, Soja, Gluten	9,75