



## Unser Angebot zum Vernaschen

### Cupcakes\*

**Viva la France**

*Aprikosen-Mandel Cupcake mit Lavendel*

3,90 pro Stück

**Whiskey in the Cake**

*Schokoladen Cupcake mit Schokoladencreme und Whiskey*

3,90 pro Stück

**Double Je T'aime**

*Double Chocolat Cheesecake*

3,90 pro Stück

**Puff Daddy**

*Schokoladen-Cake mit Windbeutel, Vanillecreme und Kirschkonfitüre*

3,90 pro Stück

**Welcom to the Jungle**

*Karamell-Cupcake mit Salz-Karamell-Creme und Schokostreuseln*

3,90 pro Stück

**Kölsche Jung**

*Vanille Cupcake mit Erdbeeren und Schokostückchen*

3,90 pro Stück

**Bad Ass**

*Der ultimative Schokoladen-Cupcake*

3,90 pro Stück

**Lord Lucky**

*Pistazien-Cake mit Kirschen und weißer Schokoladenhaube*

3,90 pro Stück

**Banana Banana**

*Banansplit Cupcake aus Bananenkuchen, Vanille-Schokoladencreme und Schokosauce*

3,90 pro Stück

**\*Definition:** Ein Cupcake (engl. auch fairy cake) ist ein kleiner Kuchen, der in einer tassengroßen Backform gebacken wird und mit einem Guss oder einer Cremehaube versehen ist. Der Name stammt daher, dass der Teig ursprünglich in einer Tasse (cup) gebacken wurde.



## **Cakepops\***

<b>Brownie Pop</b>	1,90 pro Stück
<b>Cappuccino Pop</b>	1,90 pro Stück
<b>Pina Colada Pop</b>	1,90 pro Stück
<b>Princess Pop</b>	1,90 pro Stück
<b>Beach Boy Pop</b>	1,90 pro Stück
<b>Tonka Pop</b>	1,90 pro Stück
<b>Schoko-Rum Pop</b>	1,90 pro Stück
<b>Nuss Pop</b>	1,90 pro Stück

**\*Definition:** Cake-Pops werden auch Kuchenlollis oder kleine Kuchen am Stiel genannt. Kuchenbrösel werden mit Frosting oder Frischkäse gemischt und zu kleinen Kugeln geformt, bevor sie eine Beschichtung aus Zuckerguss, Schokolade oder anderen Dekorationen erhalten und an Lutscherstielen angebracht werden.



## Macarons\*

<b>Schokoladen-Macaron</b> <i>mit Ganache und Meersalzkaramell</i>	1,90 pro Stück
<b>Blaubeer-Macaron</b> <i>mit Zitronen-Ganache und Blaubeerkonfitüre</i>	1,90 pro Stück
<b>Pistazien-Macaron</b> <i>mit Pistazien-Ganache und Kirschkonfitüre</i>	1,90 pro Stück
<b>Erdbeer-Macaron</b> <i>mit Erdbeer-Mousseline und Rhabarberkompott</i>	1,90 pro Stück
<b>Vanille-Macaron</b> <i>mit Fromage-Frais-Creme und Aprikosenkompott</i>	1,90 pro Stück
<b>Schoko-Haselnuss-Macaron</b> <i>mit Milkschokoladen-Ganage und Nugat-Feuillantine</i>	1,90 pro Stück
<b>Rote Beete-Macaron</b> <i>mit Orangen-Balsamico-Ganache</i>	1,90 pro Stück
<b>Kokos-Macaron</b> <i>mit Maracuja-Mango-Ganache</i>	1,90 pro Stück
<b>Sesam-Macaron</b> <i>mit Maronen-Buttercreme und Kandierten Maronen</i>	1,90 pro Stück
<b>Süßkartoffel-Macaron</b> <i>mit Süßkartoffel-Ganache und Pate de Fruit</i>	1,90 pro Stück
<b>Apfel-Macaron</b> <i>mit Jasmin-Creme-Mousseline und grüner Pate de Fruit</i>	1,90 pro Stück
<b>Paprika-Macaron</b> <i>mit Shiso-Ganache</i>	1,90 pro Stück
<b>Himbeer-Macaron</b> <i>mit Tonkabohnen-Ganache und Himbeergel</i>	1,90 pro Stück

**Matcha-Macaron**  
*mit Matcha-Ganache und Yuzu-Marmelade*

2,50 pro Stück

**\*Definition:** Das Macaron ist ein französisches Baisergebäck aus Mandelmehl, dessen Herkunft bis ins Mittelalter zurückreicht. In Frankreich werden viele Varianten von traditionellen Macarons gebacken, davon ist heute das bunte Macaron in Form einer kleinen Doppelscheibe mit einer Cremeschicht dazwischen am weitesten verbreitet. Die Baiserböden des Doppelkekses werden aus Eiweiß, Puderzucker sowie sehr fein gemahlene Mandeln zubereitet und mit Lebensmittelextrakten gefärbt. Die Füllung dieses Gebäcks besteht gewöhnlich aus Buttercreme, Ganache oder Konfitüre in den verschiedensten Geschmacksrichtungen. Die Füllmasse wird mit einem Dressierbeutel auf den unteren Boden aufgetragen, danach mit einem zweiten Deckel oder Boden bedeckt und schließlich vorsichtig zusammengedrückt.

## **Torten**

<b>Schokoladenmousse-Torte</b>	4,50 pro Stück
<b>Schwarzwälder Kirschtorte</b>	4,50 pro Stück
<b>Erdbeertorte mit Mousseline-Creme</b>	4,50 pro Stück
<b>Mokkatorte</b>	4,50 pro Stück
<b>Zuger Kirschtorte</b>	4,50 pro Stück

## **Kuchen**

<b>Apfelkuchen mit karamellisierten Äpfeln in Vanillerahm*</b>	3,50 pro Stück
<b>Bauernrahm mit Mohn und Aprikose*</b>	3,50 pro Stück
<b>Bauernrahm mit Kirschen*</b>	3,50 pro Stück
<b>Linzertorte*</b>	3,50 pro Stück
<b>Rüblikuchen*</b>	3,50 pro Stück

\*Take your home-made cake with you: Ein ganzer Kuchen zum Mitnehmen á 12 Stücke für 32,00.

\*Take your home-made cake with you: Eine ganze Torte zum Mitnehmen á 16 Stücke für 54,00.



## Whoopies\*

<b>Schokoladen-Whoopie</b> mit Bananenfüllung und Macadamianüssen	4,20 pro Stück
<b>Cookie-Whoopie</b> mit Vanillefüllung und Schokoladenraspeln	4,20 pro Stück
<b>Mandel-Whoopies</b> mit Mandel-Ganache und Kirschkonfitüre	4,20 pro Stück
<b>Pina Colada-Whoopie</b> mit Ananasfüllung	4,20 pro Stück
<b>Rübli-Whoopie</b> mit Haselnussfüllung	4,20 pro Stück

**\*Definition:** Der Whoopie Pie (auch Gob genannt) ist ein US-amerikanischer weicher Doppelkeks, der mit einer Mischung aus Marshmallowcreme, Butter und Zucker gefüllt ist. Bekannt ist er seit den 1920er Jahren. Populär ist der Whoopie Pie vor allem in Neuengland und Pennsylvania, wo er teilweise an Straßenständen verkauft wird. Es gibt Whoopie Pies in verschiedenen Geschmacksrichtungen, am häufigsten mit Schokolade. Whoopie ist in den USA ein Ausruf der Überraschung oder Begeisterung.



## Tartelettes\*

<b>Erdbeertartelette</b> mit Vanillecreme und gerösteten Mandeln	3,90 pro Stück
<b>Früchtetartelette</b> mit Vanillecreme und Früchten der Saison	3,90 pro Stück
<b>Mandel-Himbeer-Tartelette</b> mit Madencreme und Himbeerkonfitüre	3,90 pro Stück
<b>Zitronen-Tartelette</b> mit Baiser und Zitronencreme	3,90 pro Stück
<b>Schokoladen-Kirsch-Linzer Tartelette</b> mit Schokoladen-Kirsch-Konfitüre und Edelbitter-Ganache	3,90 pro Stück
<b>Birnen-Mandeltartelette</b> mit Mandelcreme und Gewürzbirne	3,90 pro Stück
<b>Yuzu-Praliné-Tartelette</b> mit Yuzocreme und Baiser	4,90 pro Stück
<b>Rhabarber-Tartelette</b> mit Ingwercreme, weißer Schokolade und Rhabarber	3,90 pro Stück
<b>Bretonische Tartelette</b> mit Erdbeeren und Pistazien	3,90 pro Stück
<b>Schokoladen-Birnen-Tarte</b> mit dunkler Schokoladencreme und Birnen	3,90 pro Stück

**\*Definition:** Tartelettes oder eingedeutscht Tarteletten sind kleine Mürbeteig-Tortenböden, die häufig für kleine Fruchtkuchen verwendet werden. Sie können gut trocken gelagert werden. Oft werden sie neben Früchten mit einer Schicht Pudding befüllt. In Frankreich bieten Pâtisseries oft auch Tartelettes mit Zitronen-, Flan- oder Schokoladenfüllung an, während in Deutschland meistens nur Tartelettes mit Obst (und Pudding) erhältlich sind. Tartelette ist eine Verkleinerungsform des französischen Wortes

tarte. Eine Tarte ist meist ein größerer Fruchtkuchen, oft mit neutralem (also weder süßem noch salzigem) Boden.

### Windbeutel à la Crème\*

**Windbeutel à la Crème** 1,90 pro Stück  
gefüllt mit Schokoladencreme und Kirschkonfitüre

**Windbeutel à la Crème** 1,90 pro Stück  
Gefüllt mit Vanillecreme und Aprikosenkompott

**Windbeutel Gateau Religieuse** 2,90 pro Stück  
Gefüllt mit Buttercreme und Schokoladen-Fondant glaciert

**\*Definition:** Windbeutel oder auch bekannt als Ofenküchlein sind meist faustgroße, hohle Gebäckstücke aus Brandmasse. Sie werden häufig mit Schlagsahne oder Vanillecreme, eventuell zusätzlich mit Früchten, gefüllt.

### Eclairs\*

**Eclair** 2,50 pro Stück  
mit Matcha

**Eclair** 2,50 pro Stück  
mit Schokolade

**\*Definition:** Ein Eclair (französisch éclair, „Blitz“), in Deutschland auch als Liebesknochen, Hasenpfote oder Kaffeestange bezeichnet, ist ein etwa 10 cm langes, glasiertes und gefülltes Gebäck aus Brandmasse. Die Füllung kann aus Erdbeer-, Himbeere-, Kaffee-, Schokoladen-, Vanillecreme, Sahne oder Pudding bestehen. Der Name soll sich davon ableiten, dass das Gebäck so schnell „wie der Blitz“ gegessen ist.

