



Auftragsbäckerei

Kuchen

Die beliebten Kuchenklassiker aus dem Café kannst du bei uns als ganze Kuchen bestellen. Einige werden in einer eckeigen Form gebacken, andere als runde Kuchen.

Auf den folgenden Seiten findest du unser aktuelles Sortiment sowie eine Liste der saisonalen Kuchen.

Für besondere Anlässe ist es auch möglich, unsere Kuchenklassiker als zwei-stöckige Torte, Cupcake, Törtchen oder einige auch als Cakepop zu bestellen. Welche Varianten möglich sind, ist für jeden Kuchen angegeben.

Die Preise für die Varianten können wir dir nach persönlicher Absprache nennen.



Carrot Cake

Maße ganzer Kuchen: 38x25cm

Stücke: 18

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakepop

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose





Fudge Brownie

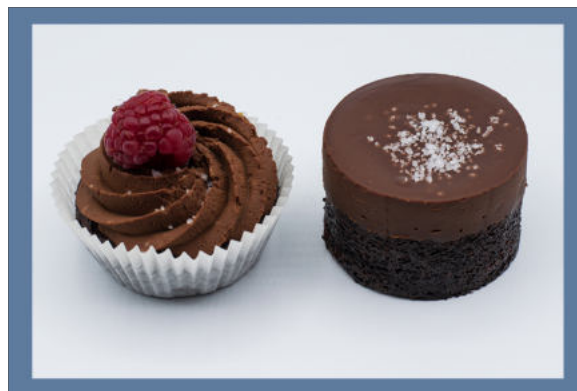
mit Salzflocken

Maße ganzer Kuchen: 38x25cm

Stücke: 18

Varianten: Cupcake, Törtchen, Cakestick

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose





Apfel-Cheesecake

mit Hafercrumble

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose





Kirsch-Zupfkuchen

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose





Eierschecke

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Cupcake, Törtchen

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose





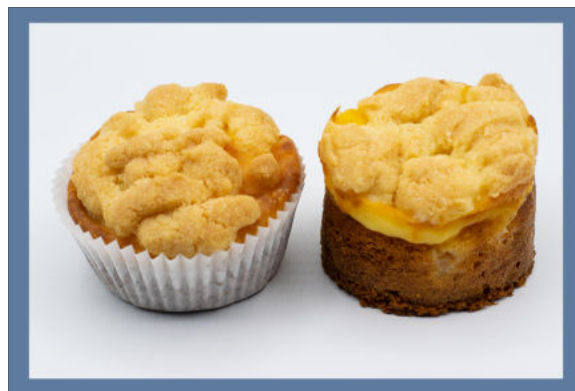
Aprikosen-Streuselkuchen

Maße ganzer Kuchen: Ø26cm

Stücke: 12

Varianten: Cupcake, Törtchen

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose





Red Velvet Cake

Maße ganzer Kuchen: Ø26cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakepop

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose,
Farbstoff (E122, E102)





Biscoff Lotus Cheesecake

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose





Lemon Curd Cheesecake

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose





White Choc Cheesecake

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakestick

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose



Heidelbeer-Cheesecake

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakestick

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose



Karottenkuchen

-vegan-

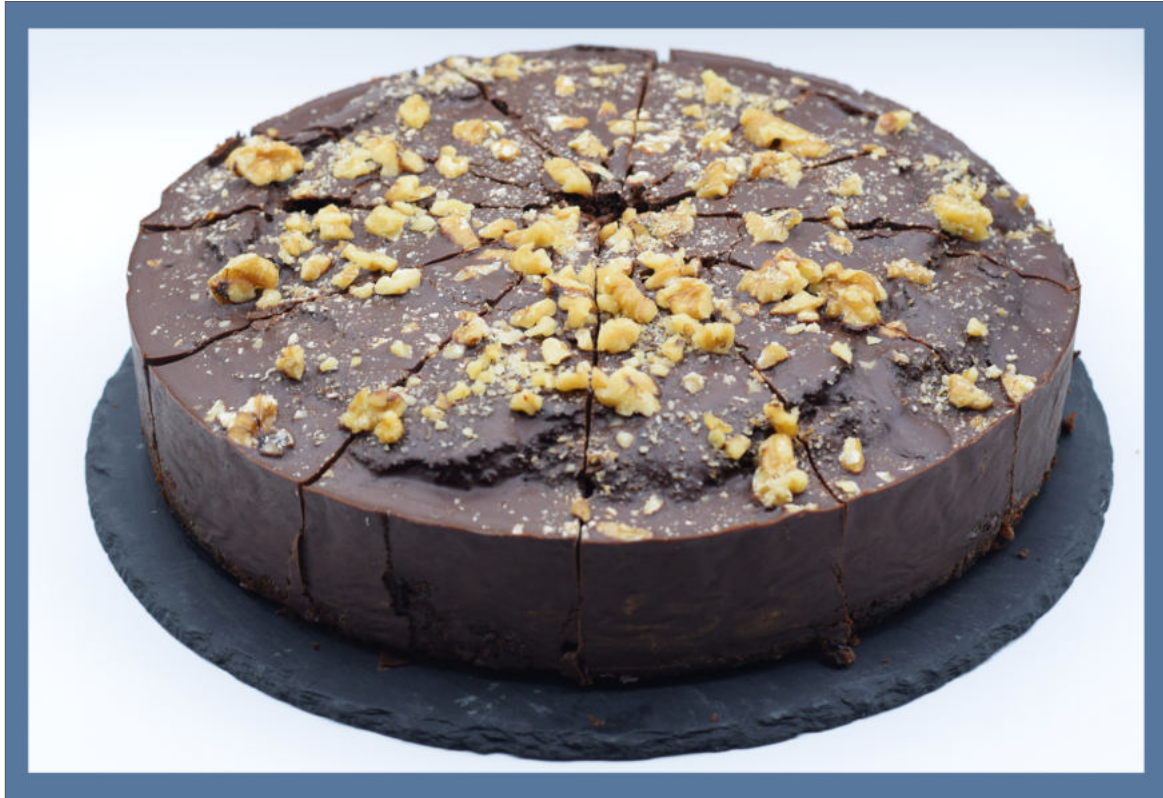
Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakepop

Allergene: Gluten (Weizen)
Nüsse (Haselnüsse, Mandeln)





Birne-Walnuss Kuchen

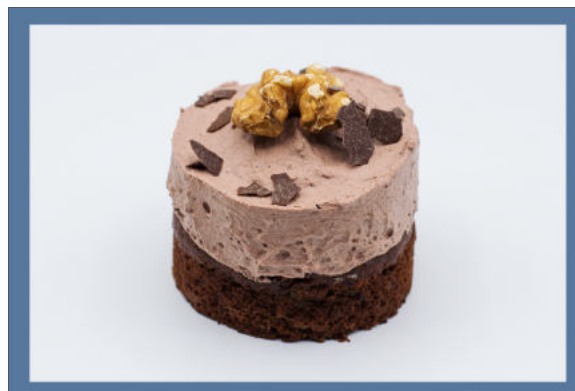
-vegan-

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakepop

Allergene: Gluten (Weizen, Hafer)
Nüsse (Walnüsse)





Donauwelle

-vegan-

Maße ganzer Kuchen: 38x25cm

Stücke: 18

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen

Allergene: Gluten (Weizen, Hafer)



Schwedische Apfeltorte

-vegan-

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen

Allergene: Gluten (Weizen)





Banoffee Cake

-vegan-

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakepop

Allergene: Gluten (Weizen, Hafer)
Nüsse (Walnüsse)





Quark-Mohn-Kuchen

-glutenfrei-

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Cupcake, Törtchen

Allergene: Eier, Laktose, Nüsse (Mandeln)





Schwedische Mandeltorte

-glutenfrei-

Maße ganzer Kuchen: Ø26cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakepop

Allergene: Eier, Laktose, Nüsse (Mandeln)





Heidelbeer-Schokokuchen

-glutenfrei & ketogen-

Maße ganzer Kuchen: Ø26cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakepop

Allergene: Eier, Laktose, Nüsse (Mandeln)



Saisonale Kuchen

Je nach Saison sind auch diese Sorten
als runde Kuchen bestellbar.

Januar

- Birne-Haselnuss Kuchen mit Preiselbeeren
- Apfel-Walnuss Tarte

Februar

- Mandarine-Walnuss Kuchen
- Blutorange-Thymian Kuchen

März

- Mango-Kokos-Tarte (vegan)
- Zitrone-Himbeerkuchen mit Pistazien

April

- Pfirsich-Rosmarin-Tarte
- Tarte au Citron mit Baiser

Mai

- Rhabarber-Streuselkuchen
- Erdbeer-Mohn-Tarte

Juni

- Erdbeerkuchen mit Pinienkernen
- Weiße Schokoladentarte mit Erdbeerfüllung

Juli

- Himbeer-Mandel-Blondies (vegan)
- Stachelbeer-Baiser Kuchen

August

- Feigen-Himbeer-Tarte (vegan)
- Johannisbeerkuchen mit Haselnussbaiser

September

- Cassis-Schoko-Tarte (glutenfrei)
- Feigen-Rosmarin-Tarte (vegan)

Oktober

- Kürbiskuchen mit Zimtstreuseln (vegan)
- Trauben-Mandelkuchen (glutenfrei)

November

- Kirsch-Haselnusskuchen (glutenfrei)
- Kaffee-Haselnuss-Tarte

Dezember

- Bratapfeltarte mit Amarettinicumble
- Orangen-Schoko-Tarte

Specials

Wenn es mal etwas ganz Besonderes sein darf, stecken unsere Konditorinnen ihre Kreativität und Leidenschaft auch liebend gerne in individuelle Kreationen.

Auf den folgenden Seiten findest du ein paar Beispiele für kleine süße Meisterwerke. Wenn du einen ganz individuellen Wunsch hast, können wir gerne in einer persönlichen Absprache darauf eingehen. Sprich uns hierzu gerne an!

Die Preise für die Specials können wir dir nach persönlicher Absprache nennen.

Specials



Zitrone-Baiser Tarte
mit hellem Mürbeteig



Zitrone-Baiser Tarte
mit Schoko Mürbeteig



Eclair mit Himbeeren
und Schoko-Ganache



Windbeutel
mit Mangocreme



Mini-Guglhupf
Schoko-Vanille



Macarons
diverse Sorten möglich

Specials



Fancy Plätzchen
Mürbeteig mit Fruchtcreme
vegan & glutenfrei möglich



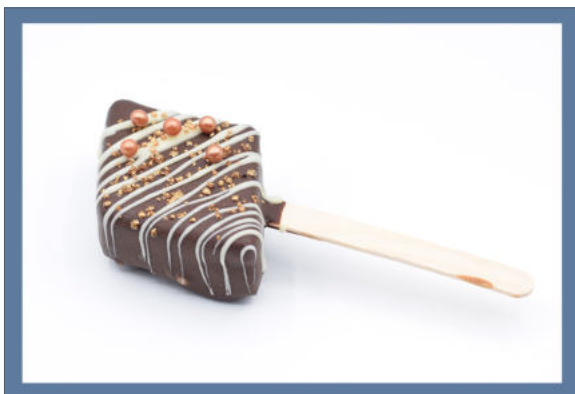
Cheesecake Cubes
mit Schokoüberzug



Cheesecake Stick
und Schokoüberzug rosa



Cheesecake Stick
mit Schokoüberzug weiß



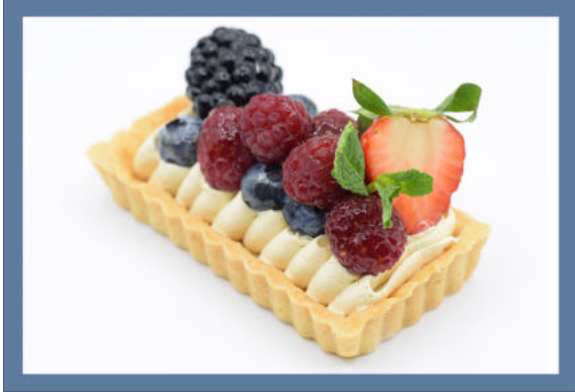
Cheesecake Stick
mit Schokoüberzug Zartbitter



Cakepops
aus diversen Kuchen möglich

Specials

-vegan-



Obst-Tartelette
mit hellem Mürbeteig
und Vanille Creme



Obst-Tartelette
mit Schoko Mürbeteig
und Vanille Creme



Obst-Tartelette
mit hellem Mürbeteig
und Schokocreme



Obst-Tartelette
mit Schoko Mürbeteig
und Schokocreme



Heidelbeer-Tartelette
mit hellem Mürbeteig
und Schokocreme



Himbeer-Tartelette
mit Schoko Mürbeteig
und Schokocreme

Specials

-glutenfrei-



Mohn-Mandel-Ring
mit Quark-Mascarpone
und Obst



Haselnussring
mit Quark-Mascarpone
und Obst



Haselnuss-Törtchen
mit Kaffee creme
und Nougat



Obst-Törtchen
mit Quark-Mascarpone
und dreierlei Böden



Apfel-Törtchen
mit Haselnuss-Boden



Obst-Törtchen
mit Mohn-Mandel-Boden

Brot

Auch das Brot für unsere Frühstücke im Café backen wir in unserer Backstube täglich frisch. Wir geben den Teigen die Zeit und Ruhe die sie brauchen, um ein qualitativ hochwertiges, handwerklich hergestelltes Produkt zu erhalten.

Mit viel Herzblut haben wir unser saftiges Sauerteigbrot mit Schwarzkümmel entwickelt, das hervorragend zu herzhaften Belägen passt, aber auch einfach nur mit etwas Butter und Salz ein echter Genuss ist.

Unser buttriges Brioche ist auch ohne alles schon ein echter Knaller. Aber klassisch kombiniert mit deftigem Ei und Speck oder süß mit deiner Lieblingsmarmelade ist es das ultimative Soulfood auf jedem Frühstückstisch.



Sauerteigbrot

-vegan-

Gewicht: ca. 1500g

Allergene: Gluten (Weizen)



Brioche

Gewicht: ca. 1500g

Allergene: Gluten (Weizen), Eier, Laktose