

SÜSSE GAUMENFREUDEN

Vielleicht halten Sie schon einen Blick auf unsere verführerische Kuchentheke ... Alle unsere Kuchen werden mit Liebe direkt vor Ort frisch gebacken und immer wieder zaubern wir neue, kreative Rezepte. Manchmal sind die beliebten Sorten ganz schnell vergriffen – aber keine Sorge, es lohnt sich, noch einmal vor der Theke zu verweilen und sich der süßen Versuchung hinzugeben.



TRILEÇE	4,00
----------------	-------------

Saftiger Rührkuchen mit Milch übergossen, Sahneschicht und Karamellsoße

BAKLAVA	5,00
----------------	-------------

Feiner geschichteter Blätterteig mit Walnüssen in Zuckersirup getränkt

BAKLAVA-CHEESECAKE	5,00
---------------------------	-------------

Käsekuchen umhüllt mit feinem Blätterteig, Pistazien und Granatapfelkernen

BRATAPFEL-CHEESECAKE	4,50
-----------------------------	-------------

Haferkeksboden, frischer Bratapfel in Käsekuchenfüllung

BIRNEN-SCHMAND	4,00
-----------------------	-------------

SCHOKO TARTE	4,00
---------------------	-------------

STREUSEL-KUCHEN	4,00
------------------------	-------------

Mit Obstbelag

PORTION SAHNE	1,50
----------------------	-------------

KUGEL VANILLEEIS	2,50
-------------------------	-------------

FEINER KAFFEE von der Kaffeerösterei DINZLER

Türkischer Mokka traditionell serviert	4,00
Kaffee Creme (auch entkoffeiniert)	3,00 / 4,00
Cappuccino	3,50 / 4,50
Latte Macchiato mit doppeltem Espresso	4,50
Milchkaffee	4,50
Espresso / doppelt	2,50 / 4,00
Espresso Macchiato	3,00
Heiße Schokolade	4,50
Kinder Cappuccino	2,50

OHNE TEE GEHT NICHTS

Çay	1,50
Çay groß	3,00
Granatapfel-Teekanne 0,40 l	5,00
Minze-Ingwer-Zitronen-Teekanne 0,40 l	5,00





Unser beliebter Klassiker

BAKLAVA-CHEESECAKE

Lassen Sie sich von unserer unwiderstehlichen Kombination aus traditionellem Baklava und cremigem Cheesecake verzaubern! Der knusprige Teig trifft auf eine zart schmelzende Käsefüllung, perfekt abgerundet mit der süßen, nussigen Pistazien-Walnuß-Note des Baklava. Ein Genuss, der die besten Elemente beider Welten vereint – süß, nussig und unwiderstehlich cremig. Probieren Sie diesen außergewöhnlichen Kuchen und lassen Sie sich von seiner Vielfalt an Aromen begeistern!