

Kaffee, Tee, Kuchen, Eis

Kaffee-Spezialitäten

Tasse Espresso⁷ mit einem Glas Wasser serviert	€ 2,50
Glass Espresso Macchiato⁷	€ 2,90
Tasse Cappuccino⁷	€ 3,50
Tasse Café au lait⁷	€ 3,90
Glas Latte Macchiato⁷	€ 3,90

Unsere Latte Macchiato gibt es auch mit den alkoholfreien Geschmacksrichtungen Amaretto, Karamell, Vanille, Zimt € 0,70

Tasse Schümli-Kaffee⁷ Schweizer Kaffeespezialität,	€ 2,90
Tasse AZUL Filterkaffe	€ 2,70
Kännchen Filterkaffee⁷	€ 5,00
Iced Latte Macchiato⁷ kalte Milch auf Eiswürfel mit einem starken Espresso und einer Milchschaumkrone	€ 3,90

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich



...mit Alkohol

Iced Latte Macchiato⁷ mit 4 cl Baileys	€ 5,50
Irish Coffee⁷, Whisky, Kaffee und Schlagsahne	€ 6,50
Rüdesheimer Kaffee⁷ Asbach Uralt, Kaffee, Sahne	€ 8,00

Schoko-Spezialitäten

Kleine Tasse Schokolade mit Sahne	€ 3,60
Große Tasse Schokolade mit Sahne	€ 4,30
Glas Schokolade mit Milchschaum	€ 4,30
Glas Chococcino⁷ Trinkschokolade mit einem Espresso und Milchschaumkrone	€ 4,60

Trinkschokolade im Glas auch als Kaltgetränk erhältlich

Feine Tee-Spezialitäten € 4,00
im Keo-Teachamp, serviert in einem Keo-Thermoglas und entspricht einem Kännchen

Schwarzer Tee

Ceylon, feinherb
Assam, vollmundig



Darjeeling, first-flush, Bio/Fairtrade, zart, blumiger, schwarzer Hochlandtee

Earl Gray, Bio/Fairtrade, mit Bergamotte-Aroma

Sandorn-Cranberry, mit Sandorn-Cranberry Aroma

Orancuja, Bio, mit Orange-Maracuja-Aroma

Erdbeer-Zitronengras, aromatische Erdbeeren und feines Zitronengras

Grüner Tee Pfirsich, feiner grüner Tee mit Pfirsich-Aroma

Kamille, Bio, wohltuend

Pfefferminz, Bio, frisch und wohltuend

Kräuterharmonie, Bio, Kräutertee aus Rooibos, Anis, Fenchel und Ingwer

Rooibos Karamell, mit extra viel Karamellgeschmack

Kuchen und Torten

Apfelkuchen € 3,60
bedeckt mit Mandelblättchen und Zimt

Omas Rahmkäsekuchen € 3,60
feine Rahmkäsemasse mit Eiern und frischem Quark auf einem Mürbeteigboden

Mandeltårta Nuss-Karamell € 3,60
auf **glutenfreien** Mandelrührteigböden liegen knackige Erdnüsse, eingebettet in einer süßen Karamellschicht und überzogen mit Nougatcreme

Johannisbeer-Himbeer-Tarte € 3,60
frische Joghurt-Pudding-Creme auf Buttermürbeteig, belegt mit roten Johannisbeeren und Himbeeren. Obendrauf eine Schicht Butterstreusel

Aprikosen-Kuchen VEGAN € 3,80
ein Klassiker neu interpretiert. Geschichtet mit nussigem und hellem Rührteig und reichlich aufgelegten Aprikosen-Hälften, schmeckt dieser Kuchen herrlich frisch.

Schwarzwälder Kirschtorte € 3,80
mit frischer Sahne, Sauerkirschen und Kirschwasser

Latte-Macchiato-Sahnetorte € 3,80
zwei Schoko-Tortenböden sind mit Kaffee- und Vanillesahne gefüllt. Weiße Schokoladenspäne und darüber Kakao-dekor vollenden diese Torte.

Marzipan-Cremetorte € 3,90
helle Biskuitböden, gefüllt mit einer Creme mit Amaretto-Aroma, Schokoladenstückchen und einer aromatischen Himbeerfüllung. Die Torte ist mit Marzipan umhüllt.

Himbeer-Joghurt-Sahne € 3,90
leckere Komposition aus einer erfrischenden Joghurtsahne und Himbeersahne Cremefüllung zwischen lockeren Tortenböden. Bedeckt mit aromatischen Himbeeren



Erdbeer-Vanille-Torte € 3,90
zwischen zwei hellen Muffinböden liegt ein Duett aus feiner Bourbon-Vanille-Sahne und Erdbeer-Joghurt-Füllung. Aromatische Erdbeeren mit Tortenguss überzogen, runden den Tortentraum ab.

Mango-Joghurt-Crunch € 3,90
ein Traum aus erfrischendem Joghurt, sanfter Mango und knusprigem Crunch. Zwischen zwei leckeren Mandel-Rührteigböden, liegt eine Schicht aus heller Creme und Waffelblättchen. Darauf umschließt eine fruchtige Mango –Joghurt-Sahne einen weiteren Mandel Rührteigboden unter einer edel verstrudelten Oberfläche

Mandarinen-Käsesahne € 3,90
unwiderstehliche Käse-Sahne-Füllung zwischen lockeren Biskuitböden auf einem Mürbeteigboden. Üppig mit saftigen Mandarinenfilets belegt und mit Tortenguss überzogen.

Und das Beste zum Schluss

Warmer Apfelstrudel € 7,90
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

Belgische Zuckerwaffel € 7,90
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

Warmes Schokoladensoufflé € 7,90
mit einem flüssigen Schokoladenkern, dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne

Portion Schlagsahne € 1,30

Unsere Eiskreationen

Eiskaffee⁷ € 4,90
mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

Eisschokolade € 4,90
mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

Lemon Sparkle € 5,50
Rheingauer Riesling-Sekt mit
einer Kugel Zitronen Sorbet

Heiß & Kalt € 5,80
Ein doppelter Espresso⁷ mit einer
Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

*Glück kann man nicht kaufen,
aber Eiscreme.....
das ist fast das gleiche*



Unsere Eissorten

Bourbon Vanille, Maple Walnuss,
Crema Schokolade,
Crema Erdbeer, Sizilianische
Zitrone, Mango-Sorbet

1 Kugel Eis € 1,60

Gemischtes Eis, 3 Kugeln € 4,80

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,90

Kinderbecher Mickey Mouse € 4,50
2 Kugeln Eis mit Smarties und kleiner
Sahnehaube

Kinderbecher Kunterbunt € 4,50
2 Kugeln Eis mit bunten Zuckerstreuseln
und kleiner Sahnehaube

Frisch und Fruchtig € 6,90
Vanille- und Erdbeereis mit
Naturjoghurt und Erdbeersauce

Exotisch Frisch € 6,90
Zitronen- und Mango-Sorbet mit
Naturjoghurt und Ananasstücke

Coup Danmark € 6,90
Vanilleeis mit Schokoladensauce
und Schlagsahne

Toffee-Traum € 7,50
Vanille-, Schoko- und Walnusseis
mit Karamellsauce, Schlagsahne
und Haselnusskrokant

Rote Grütze € 7,50
mit Vanilleeis und Schlagsahne

...mit Alkohol

Winzerbecher € 7,50
Vanilleeis und Walnusseis mit
„beschwipsten“ Rosinen
Schlagsahne und Eierlikör

Amarettobecher € 7,50
Vanille- und Walnusseis mit Amaretto-
likör, Schlagsahne und Amarettinis

Nussknacker € 7,50
Schoko- und Walnusseis mit Eierlikör,
garniert mit Nüssen und Schlagsahne

Schwarzwaldbecher € 7,50
Vanilleeis mit Schattenmorellen,
Kirschwasser und Schlagsahne

Coup Unter den Linden € 7,50
Erdbeereis, Zitronen- und Mango-
Sorbet mit Fruchtcocktail, Sahne und
Cassissée Johannisbeerlikör

**Zum Vespere.....
Auf Grund von Personalmangel
Können wir leider keine
Vesperkarte mehr anbieten**

¹ mit Konservierungsstoffe, ³ mit Antioxidanten, ⁷ Koffeinhaltig



Cakes

Apple cake € 3,60
with almonds and cinnamon

Granny's Cheese cake € 3,60

Mandeltårta; almond pie € 3,60
Gluten free Almond base with
Peanuts bedded in toffee and covered
with nougat cream

Red currant-raspberry pie € 3,80
Fresh yoghurt-pudding-cream on a
Short crust base topped with red currant,
raspberries and butter crumble

Vegan apricot cake € 3,80
light and nut sponge richly topped
with apricot halves

Original black forest gateau € 3,80
fresh whipped cream infused with
Kirschschnapps, with Black Forest
Morello cherries

Latte Macchiato cream cake € 3,80
two dark sponges filled with coffee
and vanilla cream topped with white
chocolate dust and cocoa decor

Marzipan cream cake € 3,90
Biscuit base with amaretto flavoured
butter cream, raspberry filling and
chocolate Pieces, enveloped by a
Marzipan coat

Raspberry-yoghurt-cream € 3,90
cake, fresh yoghurt cream and
raspberry cream filling between two
sponge bases with raspberries on top

Strawberry-vanilla cake € 3,90
A duet of fine bourbon-vanilla cream
and strawberry-yoghurt filling between
two muffin bases and topped with
tasty strawberries

Mango-yoghurt-crunch € 3,90
a fluffy dream of fresh yoghurt and soft
mango cream on a crunchy short crust base

tangerine-cheese-cream cake € 3,90
a cream cheese cream filling between
two short crust bases richly topped
with tangerine pieces

Whipped cream € 1,30

Our recommendation

Belgian waffle € 7,90
with Vanilla ice cream and whipped cream

Tiroler Apfelstrudel € 7,90
with Vanilla ice cream and whipped cream

Icy Drinks

Ice coffee € 4,90
with one scoop vanilla ice cream
and whipped cream

Ice chocolate € 4,90
with one scoop vanilla ice cream
and whipped cream

„Lemon Sparkle“ € 5,50
Rheingauer Riesling-Sekt (german
Champagne) with a scoop lemon Sorbet

Ice Cream

1 scoop ice cream € 1,60

Mixed ice cream € 4,80
3 scoops

Mixed ice cream € 5,90
with whipped cream

Kids coup „Mickey Mouse“ € 4,50
2 scoops with Smarties and whipped
cream

Kinderbecher Kunterbunt € 4,50
2 scoops with Motley sprinkles and
whipped cream



Ice cream sorts

Vanilla, Strawberry, Chocolate,
Maple Walnut,
Mango Sorbet, Lemon Sorbet

Our various sundaes

Fresh & Fruity € 6,90
Vanilla and strawberry ice cream with
natural yoghurt and strawberry sauce

Exotic fresh € 6,90
Lemon and Mango sorbet with natural
yoghurt and pineapple

Cup Danmark € 6,90
Vanilla ice cream with chocolate
sauce and whipped cream

Toffee dream € 7,50

Vanilla, chocolate and walnut ice
cream with toffee sauce, whipped
cream and hazelnut brittle

Rote Grütze € 7,50

Red fruit jelly with vanilla ice
cream and whipped cream

Winzerbecher € 7,50

Vanilla and walnut ice cream
with “tipsy” raisins (soaked in
brandy), whipped cream and
Advocate liqueur

Amarettobecher € 7,50

Vanilla and walnut ice cream
with Amaretto liqueur, whipped
cream and Amarettinis

Nussknacker € 7,50

Chocolate and walnut ice cream
with egg liquor, garnished with
mixed nuts and whipped cream

Schwarzwaldbecher € 7,50

Vanilla ice cream with sour Black
Forest cherries, Kirsch-schnapps
and whipped cream

Cup “Unter den Linden” € 7,50

Strawberry ice cream, Lemon and
mango sorbet with fruit cocktail,
whipped cream and Cassisee black
currant liqueur

**You can't buy happiness, but you
can buy ice cream...and that's
almost the same...☺**