

Kaffee, Tee, Kuchen, Eis

Kaffee-Spezialitäten

Tasse Espresso mit einem Glas Wasser serviert	€ 3,00
Glass Espresso Macchiato	€ 3,50
Tasse Cappuccino	€ 4,00
Tasse Café au lait	€ 4,50
Glas Latte Macchiato	€ 4,50
Unsere Latte Macchiato gibt es auch mit den alkoholfreien Geschmacksrichtungen Amaretto, Karamell, Vanille, Zimt € 5,00	
Tasse Schümli-Kaffee Schweizer Kaffeespezialität,	€ 3,50
Tasse AZUL Filterkaffe	€ 3,00
Kännchen Filterkaffee	€ 5,50
Iced Latte Macchiato kalte Milch auf Eiswürfel mit einem starken Espresso und einer Milchschaumkrone	€ 4,50

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich



...mit Alkohol

Iced Latte Macchiato mit 4 cl Baileys	€ 6,50
Irish Coffee , Whisky, Kaffee und Schlagsahne	€ 7,00
Rüdesheimer Kaffee Asbach Uralt, Kaffee, Sahne	€ 8,50

Schoko-Spezialitäten

Kleine Tasse Schokolade mit Sahne	€ 3,50 € 4,50
Große Tasse Schokolade mit Sahne	€ 4,50 € 5,50
Glas Schokolade mit Milchschaum	€ 5,00
Glas Chococcino Trinkschokolade mit einem Espresso und Milchschaumkrone	€ 5,00

Trinkschokolade im Glas auch als Kaltgetränk erhältlich

Feine Tee-Spezialitäten € 5,00
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

Marmorkranz € 3,50

Der Klassiker unter den Kuchen mit seiner hellen und Schoko-Rührmasse. Geschmacklich ein wahrer Genuss.

Apfelkuchen 4,00

bedeckt mit Mandelblättchen und Zimt

Omas Rahmkäsekuchen € 4,00

feine Rahmkäsemasse mit Eiern und frischem Quark auf einem Mürbeteigboden

Johannisbeer-Himbeer-Tarte € 4,00

frische Joghurt-Pudding-Creme auf Buttermürbeteig, belegt mit roten Johannisbeeren und Himbeeren. Obendrauf eine Schicht Butterstreusel

Erdbeer-Tarte € 4,00

Knuspriger Mürbeteigboden bedeckt mit einer feinen Joghurt-Puddingcreme, Erdbeerezubereitung und garniert mit Erdbeeren und gehackten Haselnüssen

Frankfurter Kranz € 4,00

Feiner Buttercreme und fruchtige Himbeer-Johannisbeere-Zubereitung zwischen helle Wiener Böden, mit Haselnusskrokant ummantelt

Aprikosen-Kuchen **VEGAN** € 4,00

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

Schwarzwälder Kirschtorte € 4,50

mit frischer Sahne, Sauerkirschen und Kirschwasser

Tiramisu-Sahnetorte € 4,50

Das klassische Dessert in einer Torte.

Käse-Sahnetorte € 4,50

erfrischenden Käsesahne aus feiner Sahne, Quark und Joghurt zwischen zwei lockeren Tortenböden – perfekt für heiße Sommertage

Marzipan-Cremetorte € 5,00

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



Chocolate-Crunch-Torte € 5,00

Dunkler Rührteigboden mit Nougatcreme, knusprige Keksblättchen und Haselnüssen, dazu eine helle Sahne-Creme und eine mit Schlagsahne und Frischkäse verfeinerte Schokocremefüllung.

Heidelbeer-Torte € 5,00

Aromatische Heidelbeer-Sahnecreme-Füllung zwischen zwei dunkle Biskuitböden, darauf Vanillesahne und Heidelbeeren in einem dunklen Guss.

Und das Beste zum Schluss

Belgische Zuckerwaffel € 8,00

mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

Warmer Apfelstrudel € 8,50

mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

Portion Schlagsahne € 1,50

Unsere Eiskreationen

Eiskaffee € 6,00
mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

Eisschokolade € 6,00
mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

Lemon Sparkle € 6,00
Rheingauer Riesling-Sekt mit
einer Kugel Zitronen Sorbet

Heiß & Kalt € 6,50
Ein doppelter Espresso 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 € 2,00

Gemischtes Eis, 3 Kugeln € 5,00

Gemischtes Eis mit Sahne € 6,50

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 € 7,00
Vanille- und Erdbeereis mit
Naturjoghurt und Erdbeersauce

Exotisch Frisch € 7,50
Zitronen- und Mango-Sorbet mit
Naturjoghurt und Ananasstücke

Coup Danmark € 7,50
Vanilleeis mit Schokoladensauce und
Schlagsahne

Toffee-Traum € 8,00
Vanille-, Schoko- und Walnusseis
mit Karamellsauce, Schlagsahne
und Haselnusskrokant

Rote Grütze, hausgemacht € 8,00
mit Vanilleeis und Schlagsahne

...mit Alkohol

Winzerbecher € 8,50
Vanilleeis und Walnusseis mit
„beschwipsten“ Rosinen
Schlagsahne und Eierlikör

Amarettobecher € 8,50
Vanille- und Walnusseis mit Amaretto-
likör, Schlagsahne und Amarettinis

Nussknacker € 8,50
Schoko- und Walnusseis mit Eierlikör,
garniert mit Nüssen und Schlagsahne

Schwarzwaldbecher € 8,50
Vanilleeis mit Schattenmorellen,
Kirschwasser und Schlagsahne

Coup Unter den Linden € 9,00
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, ² mit Antioxidanten, ⁷ Koffeinhaltig



Cakes

Marblecake €3,50
Light and dark cookie dough – a classic

Apple cake € 4,00
with almonds and cinnamon

Granny's Cheese cake € 4,00

Red currant-raspberry pie € 4,00
Fresh yoghurt-pudding-cream on a Short crust base topped with red currant, raspberries and butter crumble

Strawberry pie € 4,00
Strawberries on a fine Yoghurt-pudding-cream, crispy short crust case underneath

Frankfurter Kranz € 4,00
Light Butter cream and fruity raspberry and red currant filling between light bases richly garnished with hazel nut brittle

Vegan apricot cake € 4,00
light and nut sponge richly topped with apricot halves

Original black forest gateau € 4,50
fresh whipped cream infused with Kirschnapps, between dark biscuit sponges, with Black Forest Morello cherries

Tiramisu cake € 4,50
The classic dessert in as a cake, With coffee, biscuits, Amaretto and cheese cream

Yoghurt-cheese cake € 5,00
fresh cream between two sponge bases

Marzipan cream cake € 5,00
Biscuit base with amaretto flavoured butter cream, raspberry filling and chocolate Pieces, enveloped by a Marzipan coat

Chocolate-Crunch-cake € 5,00
dark sponges filled nougat cream, crispy biscuit flakes and hazelnuts, and a light cream and a schokolade cream

blueberry cream cake € 5,00
a blueberry cream filling between two dark biscuit bases richly topped with a vanilla cream and blueberries on top

Whipped cream € 1,50



Our recommendation

Belgian waffle € 8,00
with Vanilla ice cream and whipped cream

Tiroler Apfelstrudel € 8,50
with Vanilla ice cream and whipped cream

Icy Drinks

Ice coffee € 6,00
with one scoop vanilla ice cream
and whipped cream

Ice chocolate € 6,00
with one scoop vanilla ice cream
and whipped cream

„Lemon Sparkle“ € 6,00
Rheingauer Riesling-Sekt (german
Champagne) with a scoop lemon Sorbet

Ice Cream

1 scoop ice cream € 2,00

Mixed ice cream € 5,00
3 scoops

Mixed ice cream € 6,50
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 € 7,00
Vanilla and strawberry ice cream with
natural yoghurt and strawberry sauce

Exotic fresh € 7,50
Lemon and Mango sorbet with natural
yoghurt and pineapple

Cup Danmark € 7,50
Vanilla ice cream with chocolate
sauce and whipped cream

Toffee dream € 8,00
Vanilla, chocolate and walnut ice
cream with toffee sauce, whipped
cream and hazelnut brittle

Rote Grütze € 8,00
Red fruit jelly with vanilla ice
cream and whipped cream

Winzerbecher € 8,50
Vanilla and walnut ice cream
with “tipsy” raisins (soaked in
brandy), whipped cream and
Advocate liqueur

Amarettobecher € 8,50
Vanilla and walnut ice cream
with Amaretto liqueur, whipped
cream and Amarettinis

Nussknacker € 8,50
Chocolate and walnut ice cream
with egg liquor, garnished with
mixed nuts and whipped cream

Schwarzwaldbecher € 8,50
Vanilla ice cream with sour Black
Forest cherries, Kirsch-schnapps
and whipped cream

Cup “Unter den Linden” € 9,00
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...☺