



HAUSGEMACHT MIT **HERZ**

AUSZUG AUS UNSEREM KUCHEN- & TORTENANGEBOT

KUCHEN!

- FRAU PAPES RHABARBER KUCHEN (Mai - Juni)
Mürbeteig / Rhabarber / Mandel-Baiser/ frische Schlagsahne
- ERDBEERKUCHEN (Mai - August)
Saftiger Boden / jede Menge Erdbeeren / frische Schlagsahne
- APFELKUCHEN MIT MANDEL-ZIMT STREUSELN (August - März)
lecker / locker / saftig
- SYLTER BLECH (September - Februar)
Mandelboden / selbstgemachtes Pflaumenmus/ Sahne / Zimt & Zucker

Preis pro Stück.....	2,50 €
Sahne.....	0,40 €
Ganzer Kuchen.....	28,00 €



TORTEN!

HAUPTDARSTELLER: FRUCHTIGES!

- HIMBEER-SCHMAND TORTE
Schoko-Nuss Boden / Himbeeren / Schmand - Sahne / Heidelbeer-Cassis Likör Topping
- PIRSISCH-JOGHURT TORTE MIT MARACUJA-PROSECCO TOPPING - *glutenfrei*
Schoko-Nuss Boden / Joghurt / Pflirsche / Maracuja / Prosecco
- ERDBEER-TIRAMISU TORTE (Mai - August)
Lockerer Boden / Mascarpone & leichter Quark / viele Erdbeeren / Kakao Topping
- ERDBEER-QUARK-SAHNE TORTE (Mai - August)
Luftige Erdbeer-Quark-Sahne / Erdbeeren / Erdbeersauce & weiße Schokolade
- SCHOKO-MOUSSE TORTE IN 2 VARIATIONEN
Luftiger Boden / Schoko-Mousse / Heidelbeeren oder Himbeeren
- BAISER IN 2 VARIATIONEN
klassisch mit Stachelbeeren / Rote Grütze-Schmand
- MANGO-MOUSSE TORTE
Mohn Biskuit & Crunch on top / fruchtiges Mango-Mousse & Himbeeren

Preis pro Stück.....3,00 €

Ganze Torte 32,00 €



TORTEN!

HAUPTDARSTELLER:
NÜSSE, KAFFEE, SCHOKOLADE, APFEL UND BIRNE!

- SCHWARZWÄLDER KIRSCH TORTE
Ganz klassisch
- EIERLIKÖR-MOHN TORTE
Mohn Biskuit / Preiselbeeren / Eierlikör Topping & dunkle Schokolade
- LATTE MACCHIATO TORTE
Dunkler Biskuit / Espresso von LosersCoffeeBar in Paderborn / dunkle Schokolade
- BIRNENTORTE MIT ESPRESSO-SAHNE - *glutenfrei*
Schoko-Nussboden / Williams Christ Birnen / Espresso-Sahne / Schoko Topping
- APFEL-SCHMAND TORTE
Mürbeteig / leckere Äpfel von eigenen Bäumen / Schmand-Sahne / Zimt & Zucker

Preis pro Stück.....3,00 €

Ganze Torte 32,00 €



WAS UNS WICHTIG IST:

UNSERE ZUTATEN:

Ausnahmslos hochwertig, möglichst regional und naturbelassen - aus Überzeugung!

Hier finden Sie einen kleinen Einblick in **unsere Zutaten**:

Unsere **Bio-Mehl** stammen aus der Bio-Mühle Eiling in Warstein-Sichtigvor.

Unsere **Eier** stammen von glücklichen, freilaufenden Hühnern aus Espeln.

Unsere **Vanillezucker** stellen wir selbst aus echten Vanilleschoten her.

Wir verwenden ausschließlich **Weinsteinbackpulver**.

Schokolade ist fairtrade bei uns.

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN:

Wir haben sowohl laktose- als auch glutenfreie Kuchen & Torten im Angebot.

Unsere Kuchen und Torten bereiten wir Ihnen auf Wunsch auch gerne **OHNE Alkohol** zu.

Sprechen Sie mich gerne an! Gemeinsam werden wir für Sie verträgliche Alternativen finden.