



## 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.....2,80 €



## 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.....3,20 €

Ganze Torte ..... 37,00 €



## 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.....3,20 €

Ganze Torte ..... 37,00 €



## 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.