



Kuchen und Torten aus eigener Herstellung

gebackene Kuchen

*z. B. Käsekuchen, Apfelkuchen
Kirschkuchen, Träubleskuchen
Zwetschgkuchen Stück 4.20*

belegte Kuchen

*z. B. Himbeer- oder
Erdbeerkuchen
Stück 4.50*

Torten

*z. B. Schwarzwälder
Schokosahne
Eierlikörsahne
Käsesahne Stück 4.50*

*ein Blick ins
Kuchenbüffet
lohnt sich!*

K
a
f
f
e
e



T
e
e



K
u
c
h
e
n



Kaffee regt an:

Tasse Cafe Creme 2.80

Kännchen Cafe Creme 5.20

Tasse Cappuccino 3.30

*Tasse Cappuccino
mit Sahne* 3.50

Tasse Espresso 2.70

Tasse Espresso mit Milchschaum 2.80

doppelter Espresso 4.40

*doppelter Espresso
mit Milchschaum* 4.60

Tasse Milchkaffee 3.50

Latte Macchiato 4.--

Tasse entkoffeiniertes Kaffee 2.80

Kännchen entkoffeiniertes Kaffee 5.20

Tee-Spezialitäten

Tasse KEO-Tee im Teachamp serviert
3.20

Darjeeling

*Zart blumiger schwarzer
Hochlandtee*

Terra Vital

*Feinste Kräutertee-Komposition
mit dem frischen Aroma der
Grapefruit und vielen wertvollen
Vitaminen*

Tulsi Harmonie

*Ein reiner Kräutertee aus dem
Tulsi-Kraut, in Indien als König
der Kräuter bekannt.*

Grüner Tee

*Erlesener unfermentierter Tee
aus dem Mutterland des Tees: China*

Waldbeere

*Köstliche Brombeer-, Johannisbeer-
und Erdbeeraromen spendieren
geschmackvolle Intensität und ein tiefes
Dunkelrot*

Rooibos Karamell

mit extra viel Karamelgeschmack

Dallmayr Alpenkräuter

harmonisch und erfrischend

Tasse heiße Schokolade 3.40

Glas Tee mit Rum 5.30

Tasse Schokolade mit Espresso 5.20

Glas Grog mit Rum 4.10

Eiskaffee

*mit Bourbon-Vanille-Eiskrem
und Sahnehäubchen* 6.80