



CAFÉHAUS SIESMAYER
SIESMAYERSTR. 59
60323 FRANKFURT
TEL. 069 / 900 29 200

www.cafe-siesmayer.de

INSTAGRAM // [cafehaussiesmayer](https://www.instagram.com/cafehaussiesmayer)

Kuchen- und Tortenangebot

Apfelkuchen (ohne Alkohol)

Französischer Apfelkuchen mit Mürbeteig, Mandelmasse,
Wellant Äpfeln und Vanillecrème
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 27,85

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 48,30

Stück
€ 5,00

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 30,50

Restaurantpreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 54,00

Stück
€ 5,70

Apfel-Haselnuss (Saisonal verfügbar) (ohne Alkohol)

Haselnuss-Sandmasse und ein knuspriger Mürbeteigboden, leicht säuerliche Boskoop Äpfeln,
Haselnüsse und eine dünne Schicht Aprikosenkonfitüre
enthält Fructose, Nüsse, Gluten, Ei, Laktose



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 31,00

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (10 Stück)
€ 52,25

Stück
€ 5,20

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 34,80

Restaurantpreis
Ø 26 cm (10 Stück)
€ 58,60

Stück
€ 5,85

Käsekuchen (ohne Alkohol)

Gebackener Käsekuchen aus cremiger Quarkmasse mit frisch geriebener Zitrone und Vanille auf einem dünnen Mürbeteigboden mit einer Schicht Aprikosenkonfitüre
enthält Gluten, Ei, Laktose, Fructose



Ø 16 cm (8 Stück)	Mitnahmepreis Ø 26 cm (14 Stück)	Stück
€ 29,95	€ 50,40	€ 5,00
Ø 16 cm (8 Stück)	Restaurantpreis Ø 26 cm (14 Stück)	Stück
€ 34,25	€ 56,20	€ 5,70

Rahmkuchen (ohne Alkohol)

Klassischer Rahmkuchen mit Mürbeteigboden, saisonalem Obst, gehobelten Mandeln, Aprikosenkonfitüre und Rahmguss
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose

Je nach Saison bieten wir Ihnen verschiedene Rahmkuchen an,
bitte fragen Sie hierzu unser Servicepersonal.



Ø 26 cm (10 Stück)	Mitnahmepreis	Stück
€ 44,10		€ 4,90
Ø 26 cm (10 Stück)	Restaurantpreis	Stück
€ 49,20		€ 5,30

Citron Framboise
(ohne Alkohol)

Nougat Knusperschicht auf einem Haselnuss-Mürbeteigboden mit Nougatcreme, Zitronencreme und Wiener Boden gefüllt, bedeckt mit frischen Himbeeren
enthält Fructose, Ei, Laktose, Nüsse, Gluten, Soja, Schalenfrüchte



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 30,45

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (10 Stück)
€ 59,00

Stück
€ 6,65

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 34,80

Restaurantpreis
Ø 26 cm (10 Stück)
€ 66,15

Stück
€ 7,45

Limonen Joghurt Torte
(mit Alkohol)

Joghurt Limetten Mousse mit Grand Marnier, Mandelbiskuit, Mürbeteig und frischen Limetten
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Alkohol, Soja



Ø 16 cm (6-8 Stück)
€ 29,20

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 56,20

Stück
€ 5,40

Ø 16 cm (6-8 Stück)
€ 32,65

Restaurantpreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 63,00

Stück
€ 6,10

Sachertorte
(mit Alkohol)

Schokoladentorte, deren Böden mit Orangensaft, Apricot Brandy und Grand Marnier Getränk und mit Alpe Pragas Marillen-Aufstrich bestrichen werden, überzogen mit dunkler Schokoladenglasur
enthält Gluten, Fructose, Laktose, Ei, Soja, Alkohol



Ø 16 cm (8 Stück)
€ 37,80

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (16 Stück)
€ 71,95

Stück
€ 6,00

Ø 16 cm (8 Stück)
€ 42,25

Restaurantpreis
Ø 26 cm (16 Stück)
€ 79,20

Stück
€ 6,70

Schwarzwälder Kirschtörtchen
(mit Alkohol / glutenfrei)



Gluten free

Ein Schokoladenbiskuit ohne Mehl gebacken, mit Kirschwassersahne, Schokoladen Mousse und Sauerkirschen, verziert mit Schokoladenraspeln und Amarenakirschen
enthält Laktose, Fructose, Ei, Schalenfrüchte, Soja



9 Stück
€ 48,85
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Mitnahmepreis

Stück
€ 5,70

9 Stück
€ 52,95
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Restaurantpreis

Stück
€ 6,40

Siesmayer Torte
(mit Alkohol)

Mürbeteig- und Haselnussböden mit Krokant und Schokolade, gefüllt mit Karamellcreme, Orangencreme, Haselnussgeist und einer Nougat Knusperschicht, überzogen mit Schokoladenglasur
enthält Laktose, Fructose, Ei, Schalenfrüchte, Nüsse, Gluten, Alkohol, Soja



Ø 16 cm (8 Stück)
€ 37,30

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (14 Stück)
€ 70,60

Stück
€ 5,95

Ø 16 cm (8 Stück)
€ 42,25

Restaurantpreis
Ø 26 cm (14 Stück)
€ 78,95

Stück
€ 6,65

Tarte Maracuja
(ohne Alkohol)

Mürbeteigboden und Schokoladen-Sandmasse mit Passionsfruchtcreme und Maracuja-Schokoladen-Ganache
enthält Gluten, Ei, Fructose, Laktose, Schalenfrüchte, Nüsse, Soja



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 29,95

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 55,65

Stück
€ 5,45

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 32,95

Restaurantpreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 62,10

Stück
€ 6,10

Japanische Geburtstagstorte
(mit Alkohol, auf Wunsch auch ohne Alkohol für Kinder)

Die japanische Geburtstagstorte besteht aus einem Wiener Biskuit, gefüllt mit Crème Pâtissière, Kirschwasser, Crème-fraîche-Sahne. Abgerundet wird die japanische Geburtstagstorte mit gemischten frischen Beeren. (Das Schokoladen Schild ist nicht inbegriffen)
enthält Ei, Gluten, Laktose, Fructose

Ein Schild aus weißer Schokolade mit Wunschttext, kann zusätzlich dazu bestellt werden.



Mitnahmepreis

Ø 16 cm (6-8 Stück)
€ 50,95
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Ø 26 cm (14 Stück)
€ 67,50
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Restaurantpreis

Ø 16 cm (6-8 Stück)
€ 57,25
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Ø 26 cm (14 Stück)
€ 78,65
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Schokoladen Schild

Klein
Mittel
Groß

€ 4,90
€ 6,90
€ 8,90

Pâtisserieangebot

Blaubeer Tartelette (Saisonal verfügbar) (ohne Alkohol)

Mürbeteigboden mit Marzipan-Sandmasse, Crème Pâtissière und frischen Blaubeeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose



Ø 16 cm
€ 36,75
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Mitnahmepreis
Ø 26 cm
€ 60,90
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Stück
€ 6,60

Ø 16 cm
€ 42,25
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Restaurantpreis
Ø 26 cm
€ 68,50
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Stück
€ 7,40

Himbeer Tartelette (Saisonal verfügbar) (ohne Alkohol)

Mürbeteigboden mit Marzipan-Sandmasse, Crème Pâtissière und frischen Himbeeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose



Ø 16 cm
€ 36,75
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Mitnahmepreis
Ø 26 cm
€ 60,90
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Stück
€ 6,60

Ø 16 cm
€ 42,25
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Restaurantpreis
Ø 26 cm
€ 68,50
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Stück
€ 7,40

Matcha Orange
(mit Alkohol / glutenfrei)



Matcha-Orangenmousse auf knusprigem Amaranthboden mit Limette, flüssigem Orangenkern mit Grand Marnier, mit Mirror Glaze überzogen und dunklem Schokoladendekor verziert
enthält Ei, Laktose, Fructose, Alkohol, Soja



Mitnahmepreis
Stück
€ 6,60

Restaurantpreis
Stück
€ 7,35

Frankfurter Kranz
(mit Alkohol)

Der Frankfurter Kranz besteht aus einem Wiener Boden getränkt mit Zitronensaft, französischer Buttercrème mit Arrak, Johannisbeerkonfitüre, Haselnuss Krokant und Amarenakirschen
enthält Gluten, Ei, Laktose, Nüsse, Fructose, Alkohol, Schalenfrüchte



Ø 26 cm
€ 50,20
(Bestellung 5 Tage im Voraus)

Mitnahmepreis

Stück
€ 5,65

Ø 26 cm
€ 56,30
(Bestellung 5 Tage im Voraus)

Restaurantpreis

Stück
€ 6,35

Chocolat Framboise
(ohne Alkohol / glutenfrei)
nicht als runde Anlasstorte erhältlich, siehe Seite 17



Gluten free

Schokoladenbiskuit gefüllt mit Himbeergelee, Himbeer-Ganache, Nougat-Ganache und Crème-fraîche-Sahne, überzogen mit Schokoladenglasur und verziert mit frischen Himbeeren
enthält Ei, Fructose, Laktose, Schalenfrüchte, Nüsse, Soja



Mitnahmepreis
Stück
€ 6,45

Restaurantpreis
Stück
€ 7,20

Frou Frou (Saisonal verfügbar)
(ohne Alkohol)

Haselnuss-Zimt-Biskuitboden mit Nougat-Crème-fraîche-Sahne, Lemon Curd, Orangen-Knusper-Ganache, überzogen mit Schokoladenglasur
enthält Fructose, Laktose, Gluten, Nüsse, Ei, Soja



Mitnahmepreis
Stück
€ 6,20

Restaurantpreis
Stück
€ 6,95

Opéra
(mit Alkohol)

nicht als runde Anlasstorte erhältlich, siehe Seite 17

Mandelbiskuit, Karamell-Rum-Buttercreme, Schokoladen-Ganache, Kaffee,
überzogen mit Schokoladenglasur
enthält Gluten, Ei, Laktose, Alkohol, Schalenfrüchte, Nüsse, Soja



Mitnahmepreis
Stück
€ 6,40

Restaurantpreis
Stück
€ 7,10

Mille Feuille Toscana
(ohne Alkohol)

Feiner Blätterteig geschichtet mit Himbeer-Gelee
und Vanille-, Pistazien- und Himbeerbuttercreme
enthält Laktose, Gluten, Fructose, Nüsse, Ei



Mitnahmepreis
Stück
€ 6,50

Restaurantpreis
Stück
€ 7,35

Fraisier (Saisonal verfügbar)
(mit Alkohol)

nicht als runde Anlasstorte erhältlich, siehe Seite 17

Sahnebiskuit gefüllt mit Pistazienbuttercreme mit Kirschwasser, frischen Erdbeeren,
Merenge und Aprikosenkonfitüre
enthält Laktose, Gluten, Fructose, Nüsse, Ei, Alkohol



Mitnahmepreis
Stück
€ 6,25

Restaurantpreis
Stück
€ 7,00

Amalfi Beeren Törtchen
(mit Alkohol)

Eine Komposition aus lockeren Löffelbiskuitböden, fruchtiger Mousse aus Weißwein
und Amalfi Zitronen mit einer Füllung aus frischen Beeren und einem Hauch von kandierter
Amalfi-Zitronen-Schale
enthält Gluten, Ei, Fructose, Laktose, Alkohol, Soja



Mitnahmepreis
Stück
€ 5,95

Restaurantpreis
Stück
€ 6,55

Swiss Rübli
(ohne Alkohol)



Saftige Karotten-Biskuit-Böden mit Mandeln, gefüllt mit Karotten-Frischkäsecreme, umhüllt von gerösteten Mandelblättchen, verziert mit einem süßen Karotten-Chip
enthält Ei, Fructose, Laktose, Schalenfrüchte



Mitnahmepreis
Stück
€ 5,65

Restaurantpreis
Stück
€ 6,20

Petite l'étagère

(eine saisonal variierende Auswahl an fünf Petits, teilweise mit Alkohol – kontaktieren Sie uns gerne telefonisch für genauere Informationen)
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Soja



Mitnahmepreis
€ 14,20

Restaurantpreis
€ 15,80

Vegan Pastry

Vegan Black Forest



Veganer Schokoladenbiskuit mit Amarena-Kirschfüllung, Nougatmousse und Kokoscreme, überzogen mit einem Kirschspiegel, verziert mit Amarenakirschen und Haselnüssen
enthält Gluten, Fructose, Nüsse, Schalenfrüchte, Soja



Ø 16 cm (8 Stück)
€ 39,90
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Mitnahmepreis

Stück
€ 5,90

Ø 16 cm (8 Stück)
€ 44,95
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Restaurantpreis

Stück
€ 6,60

Vegan & gluten free New York Cheesecake with Raspberry



Gluten free

Fruchtig vegane Frischkäsecreme mit Cashew, Veganer Hafermürbeteig, Kokoscreme und frischen Himbeeren
enthält Fructose, Nüsse, Schalenfrüchte, Soja, Hülsenfrüchte



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 42,55
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 67,75

Stück
€ 7,10

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 47,60
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Restaurantpreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 75,45
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Stück
€ 7,45

Vegan Apple Pie



Vegane Sandmasse mit Wellant Äpfeln, Veganer Hafermürbeteig und Aprikosenkonfitüre
enthält Gluten, Fructose, Soja, Hülsenfrüchte



Mitnahmepreis
€ 5,15

Restaurantpreis
€ 5,65

Vegan Blueberry



Gluten free

Vegane Fruchtmousse von Blaubeeren und Cassis auf Basis von Tofu, glutenfreie Sandmasse
und Mandel Crumble, Blaubeer-Cassis-Spiegel und Kokoscreme
enthält Fructose, Soja, Schalenfrüchte, Hülsenfrüchte



Mitnahmepreis
€ 6,60

Restaurantpreis
€ 7,40

Vegan Passion



Gluten free

Veganes Fruchtmousse von Mango und Maracuja auf Basis von Tofu, glutenfreie Schokoladen Sandmasse und Mandel Crumble, überzogen mit Mango-Maracuja-Spiegel
enthält Fructose, Soja, Schalenfrüchte, Hülsenfrüchte



Mitnahmepreis
€ 6,65

Restaurantpreis
€ 7,45

Vegan Opéra



Vegane Mandel-Sandmasse mit Espresso, Schokoladen-Ganache, aufgeschlagener Vanillecreme, Haselnusscreme, Mandelknusperschicht und veganer Kaffee-Schokoladenglasur
enthält Schalenfrüchte, Nüsse, Soja, Gluten



Mitnahmepreis
€ 6,75

Restaurantpreis
€ 7,25

Individuelles Kuchen- und Tortenangebot

Individuelle Kuchen und Torten (auf Bestellung):

Wir bieten Ihnen gerne individuelle Torten, gerne auch 3-stöckige, in Absprache mit unserem Backstubenleiter, Herrn Ricco Kreuzsch, an.
Bitte kontaktieren Sie diesbezüglich die Bankettabteilung unter der Telefonnummer 069 900 29 150 zur Vereinbarung eines Termins mit Herrn Kreuzsch.

Sprechen Sie uns an – Wir beraten Sie gerne!

Größen der rechteckigen Kuchen

Folgende Anlasstorten sind nur rechteckig erhältlich:

Opera	18 x 14 cm – ca. 6 Stücke	€ 38,40
	23 x 18 cm – ca. 10 Stücke	€ 64,00
	27 x 14 cm – ca. 15 Stücke	€ 96,00
	36 x 18 cm – ca. 20 Stücke	€ 128,00
	45 x 27 cm – ca. 30 Stücke	€ 192,00
	45 x 36 cm – ca. 40 Stücke	€ 256,00
Frou Frou	18 x 14 cm – ca. 6 Stücke	€ 37,20
	23 x 18 cm – ca. 10 Stücke	€ 62,00
	27 x 14 cm – ca. 15 Stücke	€ 93,00
	36 x 18 cm – ca. 20 Stücke	€ 124,00
	45 x 27 cm – ca. 30 Stücke	€ 186,00
	45 x 36 cm – ca. 40 Stücke	€ 248,00
Chocolat Framboise	18 x 10 cm – ca. 6 Stücke	€ 38,70
	20 x 18 cm – ca. 10 Stücke	€ 64,50
	30 x 18 cm – ca. 15 Stücke	€ 96,75
	36 x 20 cm – ca. 20 Stücke	€ 129,00
	40 x 27 cm – ca. 30 Stücke	€ 193,50
	48 x 30 cm – ca. 40 Stücke	€ 258,00
Fraisier	24 x 10 cm	€ 37,50
	25 x 16 cm	€ 62,50
	30 x 20 cm	€ 93,75
	32 x 25 cm	€ 125,00
	40 x 30 cm	€ 187,72
	50 x 32 cm	€ 250,00







Schokoladen Schilder

Eine schöne und einfache Verzierung für Ihren Kuchen oder Ihre Torte

Je Schild
(Preis variiert je nach Größe)
Klein € 4,90
Mittel € 6,90
Groß € 8,90

Fondant-Aufleger

Fondant-Aufleger in verschiedenen Größen

Je Aufleger
(Preis variiert je nach Aufwand)

Ø 14 cm	Ø 20 cm
€ 24,00	€ 28,00

Blumen Verzierung

Dekor-Blumen unterschiedlicher Art



Rosen
(inklusive grüner Blätter)

Bis 7 Blätter	Ab 9 Blätter
€ 5,90	€ 7,50

2 Knospen
(entsprechen einer 7 Blättrigen Rose)
€ 5,90

Ausgestochene Blumen
(Preis variiert je nach Menge)
€ 6,00

Fondant Schilder

Eine schöne und einfache Verzierung für Ihren Kuchen oder Ihre Torte



Bis 3 Wörter
€ 8,50

Ab 4 Wörter
€ 11,50
(Preis variiert je nach Aufwand)

Fußabdrücke

Paarweise ausgestochene Fußabdrücke



Bis 6 Paar Füße
€ 8,50

7 bis 12 Paar Füße
€ 16,50

Schmetterlinge

Ausgestochene Schmetterlinge im 3er Set.
(klein, mittel, groß)



Je Set
€ 2,50

Dekor-Figuren

Marzipan und Fondant Figuren in verschiedenen Größen



Grundfigur
Höhe 6 cm
€ 19,50

Stehende Figur	
Höhe 7 cm	Höhe 14 cm
€ 19,50	€ 29,50

Liegende Figur	
Länge 7 cm	Länge 14 cm
€ 14,50	€ 27,00

Extras
Schleife, Schal, Blümchen
€ 1,50

Fondant Schuhe

Schuhe unterschiedlicher Art.



Je Paar
Maße ca. 7x4 cm
€ 17,50

Bitte beachten Sie, dass das Modellieren von aufwendigen Figuren min. 5 Tage Vorlaufzeit benötigt.