





Menu









Sehr geehrte Gäste,

herzlich willkommen in meiner Konditorei! Ich freue mich sehr, Sie heute in meinem kleinen Café begrüßen zu dürfen. Ich hoffe Sie fühlen sich wohl und genießen das Ambiente. Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren hausgemachten Leckereien.

Pâtisserie

Unser Konzept: Alles aus eigener Herstellung. Grundsätzlich backen wir nur mit Dinkelmehl und verwenden ausschließlich BIO Eier. Auch unsere Kaffeebohnen und Tees haben feinste BIO-Qualität.

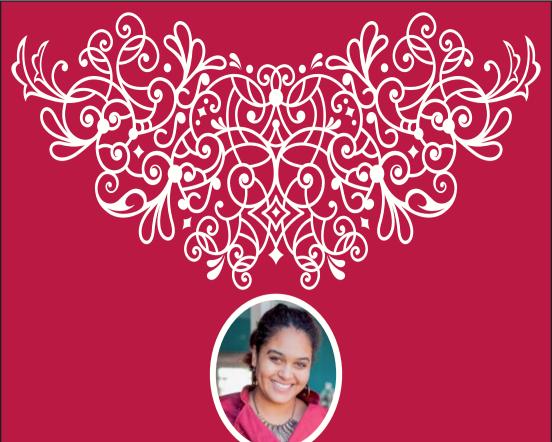
Inspiration unseres Tuns ist die französische Pâtisserie.

Alle unsere Produkte dürfen Sie auch gerne mit nach Hause nehmen, als Meister- und Ausbildungsbetrieb bieten wir Ihnen beste Konditoreiqualität.

Spiele-Café

Wenn Sie Zeit haben, leihen Sie sich doch eines unserer vielen Brettspiele aus und spielen Sie dieses mit Ihrer Familie oder Freunden am Tisch. Fragen zu den Spielregeln? Wir sind Ihnen gerne behilflich.





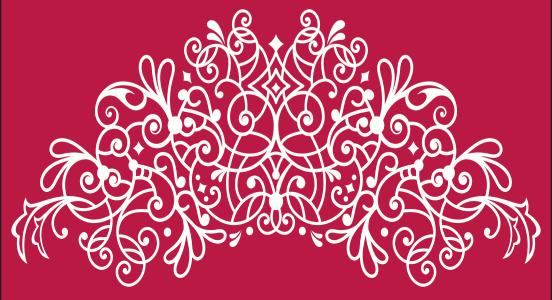
Ihre Gastgeberin

Als geborene Münchnerin mit Wurzeln in der französischen Karibik, bin ich ein großer Fan der feinen französischen Pâtisserie und lasse dies auch gerne in meine Werke einfließen. Bereits seit Dezember 2015 begeistern wir unsere Gäste und Kunden in Dießen mit unserem Konzept. Gerne kreiere ich auch Ihre ganz persönliche Torte zu besonderen Anlässen. Sprechen Sie mich einfach an, dann helfe ich Ihnen gerne weiter.

Pâtisseriekurse Informationen zu meinem Workshopangebot erhalten Sie auf www.Suesswahn.de

Ich wünsche Ihnen eine angenehme Zeit bei uns im Café Süßwahn, für Fragen und Anregungen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung!

Senise Reters
Konditormeisterin









La Zâtisserie



In unserer Kuchentheke finden Sie viele Spezialitäten der französischen Pâtisserie & klassischen Konditorei.
Natürlich alles aus eigener Herstellung!



Tartelettes & Tartes





Macarontörtchen



Torten



Törtchen



Eclairs













Französische Pfannkuchen aus Dinkelmehl



Crêpe Suzette 1,2,3,8

Orangenmarmelade, karamellisiert mit Gand Manier

flambiert serviert

Schokobanane 1,2,3,8 Nussnougatereme mit BIO Banane

Konfitüre 1,2,3 Konfitüre nach Wahl

Apfelwalnuss 1,2,3,8

BIO Apfelmus, Walnusskrokant, Eis & Sahne 6

Zwetschge-Quark 1,2,3 Zwetschgenmus & 40 % Quark 0

Zimtzucker 1,2,3 Zimt & Zucker

Schoko 1,2,3,8

Nussnougatereme o. Zartbitterschokolade 0

alettes

Deftige französische Pfannkuchen aus Buchweizenmehl garniert mit Balsamikoessig



Aubergine 2,3 Feta, Frischkäse, frische Tomaten, Thymian 0

Tomate Mozzarella 2,3,8 Basilikumpesto, frische Tomaten, Mozzarella

Gorgonzola 2,3 Käse, frische Tomaten

Lachs 2,3

Frischkäse-Joghurt, Meerrettich, frische Tomaten

Spinat 2,3 BIO Eier, frische Tomaten

0

Salami / Schinken 2,3,4,5,6 Käse, frische Tomaten, Basilikumpesto, Kapern

@



Crêpes und Galettes nur bis 17 Uhr!

















BIO Bohnen

einfach

doppelt

Espresso

Espresso Macciatto

Cortado

Latte Macciatto

Café au Lait

Cappuccino

Café Noir (schwarzer Kaffee)

Milch im Kaffee kann auf Wunsch durch laktosefreie-, BioHafer-,

BioSoja- oder Biomilch ersetzt werden.



Dunkler BIO Kakao "Guadeloupe" (laktosefrei & vegan)

Kakao au Lait (Heiße Milch & Kakao)

Milch mit Honig

Kinder Cappuccino (Milchschaum in Espressotasse)

Matcha Cappuccino (Grünteepulver mit Milchschaum)

Chai Latte (Gewürztee mit Milchschaum)

Caribbean Coffee (Kaffee mit Rum, braunen Zucker & Sahne)

Café au Glace (Espresso mit Vanilleeis)

Mocca Latte

Caramell Cappuccino

Kakaoschalentee

"Cascara" Kaffeekirschentee

Sahne













Kakao



Kakao Guadeloupe

Unser Kakao Guadeloupe, benannt nach der wunderschönen französischen Karibikinsel, ist Kakao pur! Nach traditionellem karibischem Rezept wird diese Spezialität bei uns aus 100% Bio Kakaomasse und Wasser unter Zugabe von ein wenig Zucker zubereitet.





Die **Kakaomasse** wird durch das Mahlen von gerösteten Kakaobohnen gewonnen und enthält, anders als Kakaopulver, alle Bestandteile der Kakaobohne wie z.B. den vollen Kakaobutteranteil. Deshalb benötigt diese Kakaospezialität keine Milch als Geschmacksträger und ist von Natur aus vegan und laktosefrei.

Kakaoschalentee

Unser Kakaoschalentee besteht, wie der Name schon sagt, aus der Schale der Bio Kakaobohne. Diese wird nach der Röstung der Bohnen vom Kern getrennt und wie ein herkömmlicher Tee zubereitet. Im Gegensatz zur Bohne selbst enthält die Schale kaum Kalorien, mit heißem Wasser übergossen entfaltet sie aber trotzdem einen leckeren Kakaogeschmack.



Cascara - Kaffeekirschentee

Der koffeinhaltige Tee namens Cascara wird aus dem getrockneten Fruchtfleisch der Kaffeekirschen zubereitet, dass bei der Kaffeeherstellung von den Kaffeebohnen gelöst wird. Der Cascara Tee in bester BIO-Qualität wird wie ein normaler Tee mit heißem Wasser aufgegossen und schmeckt fruchtig lecker! Wir servieren ihn auch als Eistee mit einer Mango/Maracuja Note.













*aus kontrolliert biologischem Anbau!



Kännchen

Schwarztee

Earl Grey

Ostfriesen Mischung

Glas

Orangenschalen*, natürliches Aroma, Madame Grey

Ringelblumenblüten*,

Kornblumenblüten*, Bergamottenstücke*.

Bergamottenstücke*, Kornblumenblüten*, natürliches Aroma

Five o'clock Schwarzer Tee Darjeeling*, -China*

Schwarzer Tee, Zimt, Ingwerstücke, Anis, Chai Black

Kardamom, Pfeffer schwarz, Nelken,

Schwarzer Tee Assam*, -China*

Fenchel

Grüntee

Grünteemischung*, Bio Japan Matcha* Chun Mee

Grünteemischung*, Kokosraspeln*, Mango - Exotik

Mangostücke*, natürliches Aroma,

Ringelblumenblüten*

Kräutertee

Pfefferminztee Pfefferminzblätter (100%)*

Lemongras*, Mate*, China Sencha*, Konzentration

Sanddornbeeren*, Melissenblätter*

Johannisbeeren schwarz*, Abwehrkräfte

Hibiskusblüten*, Süßholzwurzel*,

Lemongras*, Pfefferminzblätter* Rooiboos Minze

> Rooibos*, Krauseminzblätter*, Spearmintblätter*

Früchtetee

Kirschstücke*, Apfelstücke*, Hibiskus-Erdbeer - Kirsch blüten*, Hagebuttenschalen*, natürliches

Aroma, Rote Beete*, Erdbeerstücke*

Apfelstücke*, Ananasstücke*, Türkischer Apfeltee - Ananas

Hagebuttenschalen*, natürliches Aroma

Rooibos*, Feigenstücke*, Cranberries*, Cranberry - Feige

natürliches Aroma













→→ Xaltgetränke



Alkoholfrei

0,31

0,51

Mineralwasser/Still

Apfelsaft

Maracujasaft

Traubensaft

Johannisnektar

Orangensaft

Saftschorle Zitronenlimo

Spezi 7,9

Limonade (Hausgemacht)

Eistee (Hausgemacht)

Alkoholisch

0,51

Helles - Craftbräu aus Dießen 10

Dunkles - Craftbräu aus Dießen 10

Radler 10

Franziskaner Weißbier

0.21

Rotwein 10

Weißwein 10

Weinschorle 10

Hugo / Aporol Spritz 10

Rum 2cl

Baileys 2cl

Amaretto 2cl

Prosecco 0,11 10













Retit Déjeuner

Frühstück



Saint François 1,2

Hausgemachtes Dinkel-Croissant, Konfitüre, Orangensaft





Balance 3,8

Natur ²- o. Sojajoghurt¹¹ mit Chiasamen, Nüssen, saisonalem Obst & Beeren, hausgemachtes
Dinkelbaguette, Konfitüre





Galette Complète 2.3,5,6

belegt mit Bio Ei, Schinken, Käse, Tomaten





Fromage

Hausgemachtes Dinkelbaguette, Butter, Konfitüre, verschiedene Käsesorten, Rührei





Bonjour 1,2,3,4,5,6

Hausgemachtes Dinkel- Baguette &
- Croissant, Butter, Konfitüre, Koch- & Räucherschinken, Salami, Käse, Camenbert, Frischkäse, BIO-Ei





Frühstück für Zwei 123,4,5,6

Hausgemachtes Dinkel- Bagutte &
- Croissant, Butter, Konfitüre, Koch- & Räucherschinken, Salami, Käse, Camenbert, Frischkäse, Lachs, BIO-Eier, Joghurt mit Früchten, Orangensaft

















zum Frühstück



BIO Rühreier (2 Eier) 2,3

BIO Spiegeleier (2 Eier) ³

BIO Ei³

Dinkel-Baguette 1

Dinkel-Croissant 1, 2

Tomate Mozzarella Teller²

Joghurt mit Früchten

Sojajoghurt

Räucher-Lachs mit Dillsauce

Salami

Kochschinken 5,6

Räucherschinken 5.6

Scheibenkäse

Camembert

Aufstriche

Butter

Margarine

Frischkäse

Marmelade/Konfitüre

Nuss-Nougatcreme

Honig

Extra Teller

Extra Gedeck

Allergene



glutenhaltiges Getreide Milch

Eier

Senfkörner

mit Konservierungsstoffen

mit Antioxidationsmittel

Farbstoff 8 =Schalenfrüchte

9 = Koffeinaroma 10 = Sulfite

Soja



11 =

Alle Preise in € inkl. 19% MwSt.











folgen Sie uns!

www.Suesswahn.de







Passwort auf Anfrage





