



APFELKUCHEN

[a, d]

Zarter Mürbeteig mit Apfelkompott und Rosinen

SCHWARZWÄLDER-KIRSCHTORTE

[a, c, d, h, 8]

Schokoböden mit Kirschwasser getränkt, hausgemachtes Kirschkompott und Vanillesahne



ZUPFKUCHEN

[a, c, d, 8]

Zarter Schoko-Mürbeteig mit cremig-lockerer Käsekuchenmasse

HIMBEER-JOGHURTTORTE

[a, c, d, h, 1, 8]

Mit frischem Joghurt und frischen Himbeeren



KIRSCH-KÄSEKUCHEN

[a, c, d, 8]

Cremige, lockere Käsekuchenmasse aus Magerquark und Kirschkompott nach eigener Rezeptur

Neben unseren dauerhaften Angeboten bieten wir auch **saisonale Torten- und Kuchen-spezialitäten** an. Bitte fragen Sie danach.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff | 8 mit Milcheiweiß

Liste der Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide | **b** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | **c** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | **d** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | **e** Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | **f** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | **h** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | **i** Schalenfrüchte/Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise in € inklusive gesetzlicher MwSt.

excite-bremen.de

Erleben
& genießen ...

Strandcafé

CAFÉHAUS | RESTAURANT | BAD ZWISCHENNAHN

KUCHEN-SPEZIALITÄTEN

AUS DER STAMMKONDITOREI





EINEN HERZLICHEN GRUSS
AUS UNSERER
STAMMKONDITOREI ...

Darauf sind wir besonders stolz:

Täglich backt unsere Stammkonditorei sämtliche Torten- und Kuchenspezialitäten – auch saisonal frisch für Sie.

Mit der langen Berufserfahrung unserer Stammkonditorei liegt unserem Hause Qualität und Frische sehr am Herzen – Convenience-Produkte und künstliche Aromen haben bei uns nichts verloren. Auch die Böden werden selbst hergestellt und alle saisonalen Zutaten immer frisch von regionalen Anbietern angeliefert und sofort verarbeitet.

Genießen Sie immer wieder auf's Neue diese herrlich lockeren und leckeren Gaumenfreuden nach eigener Rezeptur. Sollten Sie, liebe Gäste, Tipps und Anregungen für neue Kuchen oder Torten haben, dann teilen Sie uns das gerne mit – unsere Konditorei hat immer ein offenes Ohr für neue Ideen und Rezepte.

Wir wünschen guten Appetit.



MOHN-KÄSEKUCHEN

[a, c, d, i, 8]

Cremige, lockere Käsekuchenmasse aus Magerquark mit gekochter Mohnmasse und Williams-Christbirnen

STACHELBEER-MARZIPANTORTE

[a, c, d, 1, 8]

Stachelbeer-Kompott und Vanillesahne mit Marzipan-Überzug



SANDKUCHEN

[a, c, d, 8]

Zarter Öl-Rührteig mit einer Zitronen-Maracujatränke

RHABARBERKUCHEN

[a, c, d]

Zarter Mürbeteig mit Rhabarber



MANDARINEN-QUARKTORTE

[a, c, d, h, 8]

Mit cremigem Magerquark und Mandarinen

OSTFRIESENTORTE

[a, c, d, h, 8]

Rumrosinen mit Vanillesahne und rumgetränkten Böden

