

Kuchen IM GLAS

HIMBEERTRAUM

Eine Kombination aus Mascarpone und Vanillecreme mit einem saftigen Himbeerkern und knusprigen Spekulatiusstreuseln. *L, G

Zutaten: Karamellstreusel, Vanillecreme, Mascarponecreme, Himbeeren, Heidelbeeren

TIRAMISU

Die Aromen von im Kaffee getränkten Keksen, zarter Haselnusscreme, Orangen- und Schokotopping mit Kaffeestückchen vereinen sich in einem Glas. Einfach köstlich. *L, G, O

Zutaten: Savoirdi-Kekse, Mascarponecreme, Haselnusspaste, Orangenschale, Kaffee-Schokoüberzug mit Kaffeestückchen, Kakaopulver

CREMESCHNITTE

Dieses kleine Glas beweist, dass eine Cremeschnitte keine Schnitte sein muss. Knuspriger Blätterteig, reiche Vanillecreme und zarte Sahne. *L, G, J

Zutaten: Blätterteig, Vanillecreme, Sahne, Puderzucker

PANNA COTTA

Ein klassisches italienisches Dessert mit zarter Textur, in Begleitung von köstlichem erdbeerpüree und Streuseln. *L, G

Zutaten: Sahne, Erdbeeren, Streuseln

RAFFAELLO

Eine himmlische Mischung aus weißer Schokolade, Kokosnuss und Mandeln. *L, G, O

Zutaten: Kokosnussstreusel, Kokosnusscreme, Mandelcreme

NUTELLAMISU

Unsere Version des beliebten Desserts, bei der Nutella und Tiramisu zu NUTELLAMISU werden. *L, G, O

Zutaten: Savoirdi-Kekse, Haselnusscreme mit Mascarpone, Nutella

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Es gibt viele Desserts, die Schokolade mit Früchten kombinieren, aber nur eines ist die Schwarzwaldtorte. Süße Schokolade, erfrischt mit Sauerkirschen. Die perfekte Kombination. *L, G

Zutaten: Schokobiskuit, Schokomousse, Mascarponecreme, Sauerkirschen

GRIECHISCHE GÖTTIN

Erfrischende griechische Joghurtcreme mit Waldfrüchten und Honig. Leicht, frisch, mit einer knusprigen Note. *L, G, O

Zutaten: Mascarponecreme mit Joghurt, Honig, Waldfrüchte, Streusel

APFELSTRUDEL

Wir haben einem traditionellen Dessert, das die Aromen von Zimt, Vanillecreme und saftigen Äpfeln vereint, eine moderne Note verliehen. *L, G, O

Zutaten: Mascarponecreme, Biskuit mit Mohn und Zimt, Apfel, Blätterteig, Streusel, Vanillecreme

SNICKERS

Schokolade, Karamell und Erdnüsse - eine der beliebtesten Kombinationen in einem Glas, das Sie nicht enttäuschen wird. *L, G, A

Zutaten: Schokobiskuit, Schokocreme, Erdnüsse mit Salzkaramell, Mousse aus Salzkaramell

ROCHER

Dank der Haselnusscreme, Schokolade und dem knusprigen Kern, kann niemand diesem herrlichen Dessert widerstehen. *L, G, O

Zutaten: Schokobiskuit, Schokocreme, Haselnusscreme mit Mascarpone, Schoko-Topping mit Haselnüssen

HASELNUSS PRALINE

Wir brauchen nicht zu erklären, warum dieses Glas mit Schokolade und Haselnüssen so beeindruckend ist - es ist einfach so. *G, L, O

Zutaten: Schokobiskuit, Haselnusscreme, Schokomousse, Haselnuss Praline, Haselnüsse

Special OF THE DAY

ANA'S TAGESDESSERT

Täglich frische saisonale Desserts. *J, L, G, O, A

ORIGINAL BASKISCHER CHEESECAKE

Dies ist eine Version des beliebten Käsekuchens mit einer gebackenen Kruste und einer üppigen und weichen Creme, die auf der Zunge zergeht. *J, L

WÄHLEN SIE IHR TOPPING ZUM CHEESECAKE

- Ruby und Himbeere *L
- Pistazie mit Stücken *L, O
- Weiße Schokolade mit Mandel *L, O
- Kinder-Bueno mit Knusperkugeln *L
- Karamell und Erdnüsse *A, L, O
- Nutella und Haselnüsse *L, O

BROWNIE MIT EISCREME, SCHOKOLADE UND HIMBEEREN

chokoladenliebhaber werden begeistert sein, denn unser Brownie ist reich an Schokolade und voller Geschmack. Wir servieren ihn warm mit Milchganache, Lyophilisierten Himbeeren, weißer Schokolade und leckerem Vanilleeis. *J, L, G

BROWNIE MIT EISCREME, MILCHSCHOKOLADE UND HASELNÜSSEN

Lust auf etwas Süßes und Herzhaftes? Unser köstlicher Brownie mit Milkschokolade überzogen, mit Haselnüssen bestreut und mit Vanilleeis servie. *J, L, G, A

BROWNIE-BOX ZUM MITNEHMEN

Da es sich um ein frisches Gebäck handelt, muss es gekühlt aufbewahrt werden. Vor dem Verzehr bei Zimmertemperatur stehenlassen, damit sich der Geschmack entfalten kann. Anschließend mit Vanilleeis servieren oder zubereiten. *J, L, G, O, A

BROWNIE - WÜRFEL ZUM MITNEHMEN

Unsere klassischen Brownie-Würfel in einem hübschen Glas; zum Naschen für zu Hause, unterwegs oder als Geschenk. *J, L, G, O

COOKIES

Wir wissen, dass es dreist ist zu behaupten, dies seien "die besten Cookies aller Zeiten", aber wir glauben es wirklich. Handgefertigte Cookies im rustikalen Look, unregelmäßigen Formen, weich, lecker und mit den besten Zutaten hergestellt. Alle Cookies sind in hübsche Gläser verpackt. Für unterwegs, zu Hause oder auch als Geschenk für jemanden, der Ihnen am Herzen liegt.

WALNUSS - MILCHSCHOKOLADE

Weiche Cookies mit Milkschokolade, kombiniert mit Walnüssen, die sie noch besser machen. Knusprig und doch leicht. Ideal zum Kaffee, Tee oder heißem Kakao. *J, L, G, O

HASELNUSS - WEISSE SCHOKOLADE - CRANBERRY

Wir lieben Cookies mit Charakter, voll von leckeren Zutaten. Gut und überhaupt nicht langweilig, genau das Richtige zum Frühstück oder als Dessert. *J, L, G, O

SCHOKORANGE

Ein reichhaltiges Schokoladengebäck, das den Geschmack von Zartbitter- und Vollmilkschokolade mit kandierter Orange kombiniert. *J, L, G

SCHOKOLADEN-TRIS

Ein Cookie aus Zartbitter-, Vollmilch- und weißer Schokolade, der selbst die größten Schokololiker begeistern wird. *J, L, G

COOKIEMISCHUNG

Eine Kombination aller vier Cookiegeschmacksrichtungen in einem Glas. *J, L, G, O, A

Allergene: Weizenmehl, Butter, Eier, Laktose, Nüsse.
Allergentabelle: O Gluten, K Krebstiere, J Eier, F Fisch, A Erdnüsse, S Sojabohnen, L Milch, O Schalenfrüchte, P Sellerie, B Senf, C Sesamsamen, Z Schwefeldioxid, V Lupinen, M Weichtiere.