

DESSERTS VON RAUSCH

FEINE WUNDERWERKE AUS UNSERER PATISSERIE

MASTERPIECES FROM OUR PATISSERIE

Brownie & Blaubeerkuchen

Dunkler Brownie aus Edelkakao-Schokolade mit Marshmallows und karamellisiertem Nuss-Topping trifft Blaubeerkuchen mit leichter Frischkäse-Creme.

Brownie & Blueberry cake

A dark brownie made with fine flavour cocoa with marshmallows and a caramelised nut topping, complemented by a blueberry cake with light whipped cream cheese.

1, 3, 7, 8, 15, 17

11,50 €



Berliner Waffel

Frisch gebackene Waffel mit dunkler Edelkakao-Schokolade und Hagelzucker, feinen Gewürzen und Tonkabohne an heißen Sauerkirschen und Vanillesauce mit echter Madagaskar-Vanille.

Berliner waffel

A freshly baked waffle with coarse sugar and dark chocolate made with fine flavour cocoa, served with hot sour cherries and real Madagascan vanilla sauce, garnished with fine spices and tonka beans

1, 3, 7, 15

7,50 € für 1 Person

10,50 € für 2 Personen



Dunkle Schokoladen-Schnitte

Fein geschichtet:
Brownieboden mit gerösteten Haselnussstückchen, darauf Edelkakao-Schokoladen-Mousse, verfeinert mit Blüten und frischen Himbeeren an Himbeer-Sorbet.

Dark chocolate slice

*Finely layered:
a brownie base with roasted hazelnut pieces, topped with chocolate mousse made with fine flavour cocoa, refined with petals and fresh raspberries on a raspberry sorbet.*

1, 3, 7, 8, 15, 17

9,80 €



Orangen-New York Cheesecake

New York Cheesecake neben marinierten Orangenfilets an Limettenkresse, mit feinem Rausch Schokoladen-Eis auf zartem Honigkeks. Unsere Empfehlung: Brechen Sie den Keks und lassen Sie beides miteinander verschmelzen.

Orange-New York cheesecake

A New York cheesecake, marinated orange slices, garnished with lime cress, with fine Rausch chocolate ice cream on a fine honey cracker. Our recommendation: break up the cracker and allow both to melt together.

1, 3, 7, 15, 16, 17

12,90 €



Warmer Schokoladenkuchen

Ein warmer Schokoladenkuchen aus dunkler Edelkakao-Schokolade mit einem flüssigen Kern neben Eis aus weißer Schokolade.

Warm chocolate cake

A warm gooey-centred dark chocolate cake made with fine flavour cocoa, perfected by a scoop of white chocolate ice cream

1, 3, 7, 8, 15

9,80 €



Fruchtiges Schokoladen-Fondue

Aus heller Edelkakao-Schokolade ›Rausch Plantagen Grenada 39%‹ oder dunkler Edelkakao-Schokolade ›Rausch Plantagen Ecuador 70 %‹ mit Früchten, Marshmallows und Knusper-Müsli

Fruity chocolate fondue

Pure molten fine milk chocolate ›Rausch Plantagen Grenada 39%‹ or fine dark chocolate ›Rausch Plantagen Ecuador 70%‹ with fruits, marshmallows and granola

1, 3, 5, 7, 8

14,00 € für 1 Person



Winter-Törtchen

Lebkuchengewürz-Mousse auf Spekulatiusboden, mit einem Cranberry-Fruchtspiegel

Winter mini torte

Gingerbread-spice mousse on a speculoos base with a cranberry coulis

1, 3, 7, 8, 17

4,95 €