



C A P I T O L

CAFE BRASSERIE BAR

Kaffeetafel 2026

**für Tagesgruppen ab 15 Personen
3 Werktag Vorbestellung erforderlich**

Bitte entscheiden Sie sich innerhalb der Gruppe für einen gemeinsamen Kuchen

Hausgebackene Blechkuchen

1 großes Stück Kuchen (*Aufpreis bei Saisonkuchen), frisch gebacken,
dazu Filterkaffee und Tee „satt“
bei max. 2 Stunden Aufenthalt
p. P. 9,90

Kuchen Auswahl

ganzjährig

Vanille-Apfelkuchen mit Pudding und Streusel serviert mit Schlagsahne

Apfelkuchen mit Zimt und Streusel serviert mit Schlagsahne

Birne Käse Mohn mit Streusel

Himmelstorte

doppelter Rührteig mit Baiser und Himbeer-Sahne-Füllung

Käse Kirsch mit Streusel

Käse Mandarine mit Baiserhaube

Kirsch Schmandkuchen Rührteig, Schmand-Vanillecreme und Kirschen mit Guss

frischer Butterkuchen mit Mandeln dazu Kirschkompost und Schlagsahne

saisonal Mai bis Ende Juli

Erdbeerkuchen * Aufpreis p. Stück € 1,00

Rührteig mit Pudding, frischen Erdbeeren und Guss, serviert mit Schlagsahne

saisonal Juli bis Ende August

Heidelbeerkuchen * Aufpreis p. Stück € 1,00

Rührteig mit Pudding, frischen Heidelbeeren und Guss, serviert mit Schlagsahne

Saisonal Mitte August bis Ende Oktober

Bardowicker Kürbis-Apfelkuchen Rührteig mit Kürbis und Apfel „Holsteiner Cox“, Knusperkruste aus Mandeln, braunem Zucker und Kürbiskernen, serviert mit Schlagsahne

Zwetschgenkuchen mit Marzipan

Rührteig mit Marzipan und Zwetschgen, serviert mit Schlagsahne

Zwetschge Zimt Streusel

Rührteig mit Zwetschgen und Zimtstreusel, serviert mit Schlagsahne

auf Wunsch backen wir die Kuchen mit 100 % Dinkelmehl, Aufpreis € 0,30 p. P.