

Die Adresse für **kreative Tortenideen** in Münster



C A F É C L A S S I Q U E



www.cafe-classique.de

CAFÉ CLASSIQUE

Öffnungszeiten

Montag	8.30 bis 17.30 Uhr
Dienstag	R U H E T A G
Mittwoch	8.30 bis 17.30 Uhr
Donnerstag	8.30 bis 17.30 Uhr
Freitag	8.30 bis 17.30 Uhr
Samstag	8.30 bis 17.30 Uhr
Sonn- und Feiertag	9.00 bis 17.00 Uhr

Digitale Informationen

Email	info@cafe-classique.de
Homepage	www.cafe-classique.de
Facebook	https://de-de.facebook.com/DieGeilstenTortenDerStadt/
Instagram	https://www.instagram.com/geiletorten/
GPS Koordinaten	51°57'41.5"N 7°38'39.5"E

WLAN-Zugang per QR-Code



WLAN Kennwort

0251131700

QR-Code zur Speisekarte



Die Adresse für **kreative Tortenideen** in Münster.

Café Classique • Rudolfstraße 1 • 48145 Münster • Telefon 0251-131700 • Fax 0251-131701

CAFÉ CLASSIQUE

Herzlich Willkommen

Seit nun mehr 25 Jahren sind wir die Adresse für kreative Tortenideen in Münster! Wurden wir anfangs noch milde belächelt, so sind wir heute nicht mehr von Münsters Kaffeetafeln wegzudenken. Das Café Classique wurde jüngst wieder von der Gourmet-Zeitschrift „Der Feinschmecker“ als eines der 500 besten Cafés in Deutschland ausgezeichnet.

Wir präsentieren Ihnen hier in der Rudolfstraße 1 im Herzen des Mauritzviertels unsere Vision einer handwerklich arbeitenden Konditorei – mit Besinnung auf Qualität, Geschmack und Vielfalt – und eines modernen Café-Hauses mit hoher Aufenthaltsqualität, erstklassigem Service und fantastischem Blick auf den jahrhundertealten Baumbestand in Linnenbrinks Garten.

In unserem Café bieten wir Ihnen keinen Self-Service, sondern Full-Service mit persönlicher Bedienung am Tisch an. An den Wochenenden halten wir oftmals weit mehr als 50 verschiedene Torten und Kuchen für Sie bereit. **Aufgrund dieser vielfältigen Tortenauswahl nehmen wir Ihre Kuchenbestellung nur an der Tortentheke auf.** Sie können Ihre eigene Wartezeit aber gering halten, indem Sie Ihre Kuchenbestellung bereits direkt beim Hereinkommen vor Ihrer Getränkebestellung am Tisch aufgeben.

Lassen Sie dann für einige Zeit den Alltagsstress hinter sich und genießen Sie den Augenblick bei feinen Kaffee- oder Teespezialitäten. Verwöhnen Sie sich mit einem leckeren Stück Torte oder auch mit anderen erlesenen Gaumenfreuden wie Petit Fours, Pralinen, Gebäck oder Eis. Selbst wenn Sie eine Lebensmittelintoleranz (u.a. Laktose, Gluten, Nüsse) haben, müssen Sie bei uns nicht auf etwas Süßes verzichten. Gleiches gilt, wenn Sie ein Faible für vegane Ernährung haben. Sprechen Sie uns einfach an!

Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, so sagen Sie es uns einfach direkt! Auch bitten wir nachzusehen, wenn es im Café mal etwas „drubbelig“ und laut ist.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns, auf ein baldiges Wiedersehen!

Das Team des Café Classique,
Ihr Konditormeister Ralf Ilgemann

p.s.

„Liken“ Sie uns doch einfach auf Facebook oder Instagram. Dieses ist die einfachste Möglichkeit, wie wir Sie über Neuigkeiten aus dem Café Classique informieren können.

Wir bitten wir um Verständnis, dass von unseren Mitarbeitern alle Bestellungen direkt am Tisch mit dem iPod zu buchen sind.

CAFÉ CLASSIQUE

Kaffee & Schokolade

Kaffee-Spezialitäten		mit Alkohol verfeinert	
Café Creme	€ 3,40	<u>Baileys</u> Coffee	€ 5,80
Café au Lait <i>Kuhmilch</i>	€ 4,30	Café Grand <u>Marnier</u>	€ 5,80
<i>Hafermilch</i>	€ 4,80		
Cappuccino <i>Kuhmilch</i>	€ 3,60	Cappuccino <u>Amaretto</u>	€ 5,80
<i>Hafermilch</i>	€ 4,10		
Cappuccino mit Sahne	€ 3,60	Corretto – Espresso mit <u>Grappa</u>	€ 5,00
Espresso	€ 2,70	Irish Coffee	€ 6,00
Espresso Doppio	€ 4,20	Kaffee mit <u>Irish Whiskey</u> & Sahne	
Espresso Macchiato <i>Kuhmilch</i>	€ 3,00	Pharisäer	€ 6,00
<i>Hafermilch</i>	€ 3,40	Kaffee mit <u>Rum</u> & Sahne	
Latte Macchiato <i>Kuhmilch</i>	€ 4,30		
<i>Hafermilch</i>	€ 4,80	Rüdesheimer Kaffee	€ 6,00
Latte Macchiato Flavour	€ 4,90	mit <u>Asbach</u> & Sahne	
<i>mit Hafermilch</i>	€ 5,40		
Karamell, Mandel, Vanille, Zimt			
Café Affogato	€ 4,50		
eine Kugel hausgemachtes Vanille-Eis übergossen mit einem heißen Espresso			
Schokoladen-Spezialitäten			
Perlen-Schokolade	€ 4,60	Schokolade Grand Marnier	€ 6,50
Edelbitter, Vollmilch, White Chocolate		mit <u>Grand Marnier</u> & Sahne	
Schokmok mit Sahne	€ 5,80	Russische Schokolade	€ 6,50
mit echter Schokolade		mit <u>Rum</u> & Sahne	
Schokolade Flavour	€ 5,00	<i>Perlen-Edelbitter-Schokolade</i>	€ 5,10
Karamell, Mandel, Vanille, Zimt		<i>mit Hafermilch</i>	

Kaffeespezialitäten können auch mit entkoffeiniertem Kaffee serviert werden. Für unsere Gäste mit Laktoseintoleranz bieten wir statt Kuhmilch vegane Hafermilch an.



CAFÉ CLASSIQUE

Sortenreine Spezialitätenkaffees

Wir servieren eine Auswahl an sortenreinen Ursprungskaffees als Filterkaffee in der French Press Kanne.

HEIMBS PURE ORIGINS sind kostbare Raritäten aus einer ganz bestimmten Region. Sie sind qualitativ besonders hochwertig und stehen nur in kleinen Mengen zur Verfügung. Sie bringen die jeweiligen Charakterzüge der besten Anbaugebiete der Welt unverfälscht zum Ausdruck.

Ähnlich wie beim Wein zeichnen sich diese herkunftstreuen Kaffees durch einen typischen Terroir-Geschmack aus, den die HEIMBS Röstmeister durch Manufakturröstung besonders zur Geltung bringen.

In unserem Verkaufsregal finden Sie **HEIMBS Kaffees** auch zum Kauf.



KENIA / Mount Kenya

Sortenreiner Ursprungskaffee vom Mount Kenya, den die Ureinwohner seit jeher als Sitz Gottes verehren. Hocharomatisch und würzig, mit einem Hauch Schwarze Johannisbeere.

French Press
Kanne

€ 5,70



ÄTHIOPIEN / Yirgacheffe

Sortenreiner Ursprungskaffee aus der Region Yirgacheffe. Höchst aromatisch, mit ursprünglichem Moccaflavour, erinnert an den Duft von Kräutern.

€ 5,70



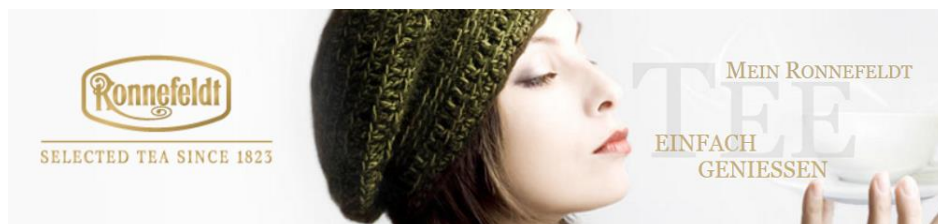
CAFÉ CLASSIQUE

Tee-Spezialitäten

Wir zelebrieren **RONNEFELD Tee**, welche zu den weltweit führenden Teemarken in der Top-Hotellerie zählt. Es werden alle Tees lose in einem Filter vorbereitet. Tees im Kännchen werden auf dem Stövchen mit Teetasse und einer Auswahl an Zucker serviert. Die Angabe der Ziehzeiten dienen Ihrem optimalen Genuss.

In unserem Verkaufsregal finden Sie **RONNEFELD Tees** auch zum Kauf.

	Thermo- glas	Kännchen		Thermo- glas	Kännchen
Assam Barie, 3-4M Ein kräftig würzig malziger indischer Assam Tee mit vollmundigem Aroma.	€ 3,50	€ 6,00	Roibosh Vanille, 5-8M Tee vom Roten Busch, der mit echter Bourbon Vanille aromatisiert ist.	€ 3,50	€ 6,20
Mala Chai Latte, 3-4M Klassische indische Assam Gewürzteesmischung mit vielen exotischen Zutaten auf kräftig malzigem Assam und mit heißer Kuhmilch serviert. <i>mit heißer Hafermilch</i>	€ 3,50	€ 6,20	Feel Relaxed, 5-8M Eine sanfte Orange-Note veredelt diese leichte süße Kräutertee-Mischung.	€ 3,50	€ 6,20
English Breakfast, 4M Ceylon Tee mit herber ausgewogener Fülle und prickelndem Aroma.	€ 3,50	€ 6,20	Nana, 5-8M Würzig und frisch schmeckender Minztee aus biologischem Anbau.	€ 3,50	€ 6,20
Summer Gold, 3-4M Indischer Darjeeling Tee mit feinem, blumigem und vollmundigem Aroma.	€ 3,50	€ 6,20	Kamillenblüten, 5-8M Ein milder wohltuender Tee aus blühendem Kamillenkraut.	€ 3,50	€ 6,20
Golden Earl Grey, 3-4M Zarter indischer Darjeeling Tee mit dem dezentem Aroma der Bergamotte.	€ 3,50	€ 6,20	Allwetter, 5-8M Eine köstliche Mischung an Kräutern, die bei jedem Wetter schmeckt.	€ 3,50	€ 6,20
Morgentau, 2-3M Grünteeekomposition (Sencha) mit feinfruchtigen Aromen und Blüten.	€ 3,50	€ 6,20	Himbeer Royal, 8-10M Himbeeren entfalten ihr Aroma – ein königlicher Fruchtgenuss.	€ 3,50	€ 6,20
Jasmintee, 2-3M Zarte Jasminblüten verfeinern diesen sanften grünen China-Tee.	€ 3,50	€ 6,20	Edle Birne, 8-10M Aromatische Birne – zart, süß und säurearm im Geschmack.	€ 3,50	€ 6,20



CAFÉ CLASSIQUE

Wir lieben Torte!

Feine Kuchen und leckere Torten sind ohne Zweifel fester Bestandteil einer jeden Kaffeetafel. Aber müssen wir nicht häufig feststellen, dass die getroffene Kuchenauswahl irgendwie 0815 schmeckt und aussieht? Häufig verpufft die Lust auf ein leckeres Stück Torte oder Gebäck bereits nach dem ersten Biss! Genau das möchten wir in unserer gläsernen Konditorei nicht produzieren. Vielleicht ist das auch ein Grund dafür, warum das Café Classique jüngst wieder von der Gourmet-Zeitschrift „Der Feinschmecker“ als eines der 500 besten Cafés in Deutschland ausgezeichnet wurde.

In unserer Konditorei wird jede Kleinigkeit meisterlich von Hand zu Ihrer Freude und zu Ihrem Genuss aus hochwertigen, bevorzugt regional und nachhaltig produzierten, naturbelassenen Rohstoffen nach eigenen Rezepten handwerklich zubereitet. Wir verzichten auf den Einsatz von Fertigprodukten und Konservierungsmitteln. Auch produzieren wir täglich eine kleine erlesene Auswahl an Kuchen, Gebäck und Eis für Genießer mit einer Lebensmittelintoleranz oder einer veganen Ernährung.

Neben klassischen Torten fertigen wir entsprechend Ihrer Vorgaben exklusive Tortenarrangements zu Geburtstagen, Hochzeiten und Jubiläen. Sofern Sie beispielsweise Ihre Hochzeitsvorbereitungen durch die Beauftragung einer Hochzeitstorte konkretisieren möchten, vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns. Eine frühzeitige Terminabsprache hilft, um kurzfristige Enttäuschungen zu vermeiden, da ja bekanntlich in den Monaten Mai bis September bevorzugt geheiratet wird. Unsere Website enthält einen umfangreichen Bilderreigen unseres kreativen Schaffens.

Jenseits der Herstellung von Hochzeitstorten beliefern wir aber auch Unternehmen mit unseren hochwertigen Konditoreiprodukten. Sei es nun als Präsenttorte im Rahmen eines Firmenjubiläums oder aber als "süße" Highlights im Rahmen der Kundenkommunikation. Viele Unternehmen in Münster wissen diesen Genuss-Service zu schätzen!

Das Café Classique ist in den letzten Jahren wiederholt mit dem Ehrenpreis des Landes Nordrhein-Westfalen "**Meister.Werk.NRW**" ausgezeichnet worden. Es würdigt damit unser Engagement für Regionalität, Qualität, Nachhaltigkeit und Vielfalt.

Das Café Classique bietet Auszubildenden die Möglichkeit, den Beruf des Konditors und des Konditoreifachverkäufers zu erlernen – und dieses in einer fordernden, aber auch fördernden begeisternden Atmosphäre! Für die Auszubildenden bedeutet dieses, dass sie am Ende ihrer Ausbildung sowohl von anderen Unternehmen angeworben als auch vom Café Classique selbst übernommen werden. Viele unserer ehemaligen Auszubildenden haben nicht nur ihre Prüfungen mit Auszeichnung bestanden, sondern sind auf Lehrlingswettbewerben als Sieger hervorgegangen.

CAFÉ CLASSIQUE



Wir fertigen für Sie individuelle Präsenttorten!

CAFÉ CLASSIQUE

Frühstück à la carte

Frühstück für Eilige Zwei halbe belegte Weizenbrötchen (Salami, Schinken, Schnittkäse oder Konfitüre)	€ 5,12	Frühstück Classique Zwei Brötchen nach Wahl, Butter, süßer Brotaufstrich, Leberwurst, Schinken, Salami und Schnittkäse, ein gekochtes Ei	€ 9,90
Französisches Frühstück Ein Croissant, Butter, süßer Brotaufstrich und ein gekochtes Ei	€ 6,34	Frühstück Fromage Zwei Brötchen nach Wahl, Butter, süßer Brotaufstrich, eine Auswahl an Schnitt-, Schmelz und Schimmelkäse, ein gekochtes Ei	€ 10,79
Vitalis Frühstück Früchte-Müsli mit Joghurt, Obst und Kuhmilch. <i>mit Obst und Hafermilch.</i>	€ 8,79 € 8,79	Münsteraner Marktfrühstück Drei Brötchen nach Wahl, Butter, süßer Brotaufstrich, eine Auswahl an Aufschnitt und Käse, ein gekochtes Ei und ein Glas Orangensaft	€ 17,24
Lachsfrühstück Zwei halbe mit Räucherlachs belegte Weizenbrötchen, ein gekochtes Ei	€ 9,45	Frühstück für Zwei Drei Brötchen nach Wahl, Butter, süßer Brotaufstrich, eine Auswahl an Aufschnitt und Käse, Früchte- Müsli mit Milch und Obst und zwei gekochte Eier und zwei Gläser Orangensaft.	€ 24,47
Englisches Frühstück Drei Rühreier mit Schinken, ein Weizenbrötchen mit Butter	€ 9,79		

Insbesondere **größeren Gruppen empfehlen wir eine frühzeitige Tischreservierung** unter **0251-131700**.
So vermeiden Sie größere Wartezeiten! Gerne bieten wir Gruppen das Frühstück auch als eine individuelle
Zusammenstellung aus unserer Frühstücksauswahl an.

Aus organisatorischen Gründen bieten wir unser Frühstück **nur bis 13.00 Uhr an!**



CAFÉ CLASSIQUE

Herzhaftes

Kleiner Hunger

Strammer Max Zwei Spiegeleier mit Schinken & Brot	€ 10,90
Zwei Rühreier mit Schinken auf Königinpastete mit Ragout Fin	€ 10,90 € 12,79
Warmes Wurstbrötchen	€ 7,23
Lachstoast mit Ei	€ 11,67
Herzhafte Quiche, warm Variation nach Tagesangebot	€ 7,67

Suppen

Hühnersuppe	€ 6,90
Gulaschsuppe	€ 6,90
Tomatencremesuppe	€ 6,90
Spargelcremesuppe	€ 6,90

Größerer Hunger

Königinpastete mit Ragout Fin zzgl. kleiner Salatbeilage	€ 19,91	Strammer Max zzgl. kleiner Salatbeilage	€ 18,24
Warmes Wurstbrötchen zzgl. kleiner Salatbeilage	€ 12,79	Herzhafte Gemüsequiche zzgl. kleiner Salatbeilage	€ 13,90

Salatbeilage wahlweise mit Kräuter-
Dressing oder Essig-Öl-Dressing.



CAFÉ CLASSIQUE

Eisiges

Wir halten für Sie stets eine kleine Auswahl unserer erfrischenden cremigen und fruchtigen **Eiskreationen** bereit. Unser handwerklich produziertes Konditor-Eis zeichnet sich durch seinen intensiven Geschmack aus, erzeugt durch den hohen Anteil geschmacksgebender natürlicher Rohstoffe. Wussten Sie eigentlich, dass wir bei der Herstellung unseres Milcheises ausschließlich Vollmilch vom Hof Große Kinttrup aus Münster-Handorf verwenden?

Milcheis

Schokolade, Vanille, Lavendel,
Dulce de Leche, Basilikum, Joghurt,
Stracciatella, Pistazie, Walnuss

Portion Sahne

Kugel

€ 2,11

€ 1,33

Fruchtsorbet

Apfel-Sanddorn, Cassis, Erdbeere,
Zitrone, Piña Colada

Kugel

€ 2,11

Im Winter haben wir wechselnde
Sorten vorrätig!

Eisgetränke

Prosecco mit Zitroneneis

€ 7,10

Eiscafé

€ 6,30

Eisschokolade

€ 6,30

Fruchtflips

€ 6,30

mit einer Auswahl an Säften & Vanilleeis.

Café Affogato

€ 4,50

eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis
übergossen mit einem heißen Espresso



Unsere Fruchtsorbets sind rezepturbedingt laktosefrei und vegan.

Dem jahreszeitlichen Verlauf folgend haben wir – ergänzend zu dieser Eis-Karte – natürlich auch die eine oder andere geschmackliche Überraschung in unserer Eis-Theke.

Fragen Sie uns!

CAFÉ CLASSIQUE

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

Deutschlands Konditor/-innen

**Große Torte
statt vieler
Worte.**

Wir wissen, was wir tun.

CAFÉ CLASSIQUE

Getränke

Heiße Getränke

Heiße Kuhmilch mit Honig	0,2l	€ 2,50
<i>Heiße Hafermilch mit Honig</i>	0,2l	€ 2,90
Heiße Zitrone mit Honig	0,2l	€ 1,80
Glühwein, rot	0,2l	€ 4,40
Glühwein, weiß	0,2l	€ 4,40
Grog	0,2l	€ 3,60
Heißer Amaretto mit Sahne	0,2l	€ 4,50
Heiße Kuhmilch mit Honig & Grappa		€ 5,30
<i>Heiße Hafermilch mit Honig & Grappa</i>		€ 5,80

Säfte

Apfelsaft	0,2l	€ 3,20
Orangensaft	0,2l	€ 3,50
LAUWERTH Fruchtsäfte Traube, Johannisbeere, Kirsche Banane, Multivitamin	0,2l	€ 3,50

Erfrischungsgetränke

BIONADE Holunder	0,33 l	€ 4,10
LIBA Cola (mit <u>oder</u> ohne Zucker)	0,33 l	€ 3,90
LIBA Limette	0,33 l	€ 3,90
LIBA Orange	0,33 l	€ 3,90
SCHWEPPE'S Bitter Lemon	0,2l	€ 3,90
TH. HENRY Tonic Water	0,2l	€ 3,90
Apfel- Schorle LAUWERTH	0,33 l	€ 4,40
Rhabarber- Schorle LAUWERTH	0,33 l	€ 4,40
Maracuja- Schorle LAUWERTH	0,33 l	€ 4,40

Mineralwasser

GESARIS Wasser, <i>Still</i>	0,33 l	€ 3,30
GESARIS Wasser, <i>Medium</i>	0,33 l	€ 3,30
GESARIS Wasser, <i>Classic</i>	0,33 l	€ 3,30
GESARIS Wasser	0,66 l	€ 6,20



GESARIS-Eiszeit-Mineralwasser entspringt den eiszeitlichen Tiefen des Münsterländer Beckens. Es wurde schon mehrfach von der Monde Selection, einem Qualitätsinstitut mit Sitz in Brüssel, mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

CAFÉ CLASSIQUE

Alkoholische Getränke

Champagner, Sekt & Prosecco

Moët & Chandon Champagne	0,2 l	€ 19,50	Rosé Prosecco	0,1 l	€ 5,50
	Flasche	€ 75,00		Flasche	€ 31,50
Riesling Sekt	0,1 l	€ 5,20			
	Flasche	€ 31,00			

Aperitif

Classique Cocktail of Passion	0,2 l	€ 6,60	Hugo	0,2 l	€ 6,60
Aperol Spritz	0,2 l	€ 6,80	Amérie Münsterländer Aperitif	0,2 l	€ 6,60

Weine

La Colombe d'André Daguin	0,1 l	€ 4,20	Darting Scheurebe Spätlese	0,1 l	€ 5,20
Eine Cuvée aus Colombar, Ugni Blanc und Listan. Stachelbeere, grasige Noten und eine rassige Frische zeichnen diesen wunderbaren Wein aus.			Faszinierender Duft nach exotischem Potpurrie erinnernd an Passionsfrucht, Rhabarber, Mango und Honigmelone. Harmonische durch gelungenes Süße-Säure-Spiel mit intensivem Nachhall.		
	0,2 l	€ 7,00		Flasche 0,75 l	€ 27,90
Joseph Castan Elegance Merlot	0,1 l	€ 4,20	Riesling		
Ein eleganter, rubinroter Vin de Pays d' Oc mit Aromen von Himbeere und Erdbeere und einer blumigen Rosmarinnote.			feinherb, von der Mosel leicht • blumig • aromatisch		
	0,2 l	€ 6,50	Der Wein für die Community	0,2 l	€ 6,10
			rundet jeden Sommertag perfekt ab. Und wenn grad kein Sommer ist, nimmt er Euch mit zu Euren sonnigsten Erinnerungen. Mit jeder verkauften Flasche wird 50 Cent an eine Regenbogen-Organisation gespendet.	Flasche 0,75 l	€ 21,00
Weißweinschorle	0,2 l	€ 5,20			

GIN – mehr als nur Wacholder ...



Weitere Gin auf Nachfrage!

Dieser englische Gin wird aus frischen Kräutern und Früchten in kleinen Kesseln gebrannt wird. Sein fruchtig-frisches Aroma erhält er durch eine Spur von Zitrus und einen leichten Hauch von Malz. Sein milder Geschmack wird mit einer Limettenzeste verfeinert

	+
GIN	Tonic
4 cl	Water
	0,1 l
€ 5,70	€ 7,70

CAFÉ CLASSIQUE

Alkoholische Getränke

Liköre

Amaretto	2 cl	€ 3,40
Aufgesetzter	2 cl	€ 3,40
Baileys Orig. Irish Cream	2 cl	€ 3,40
Eierlikör	2 cl	€ 3,50
Grand Marnier	2 cl	€ 3,40
Molinari Sambuca	2 cl	€ 3,40
Ramazotti	2 cl	€ 3,40
SKINOS Mastiha Spirit	2 cl	€ 4,70
Wacholder	2 cl	€ 3,10

Brände

Asbach Uralt	2 cl	€ 3,40
Ballentine´s Gold Seal Whiskey	2 cl	€ 5,20
Hennessy Cognac	2 cl	€ 6,10
Calvados Papidoux	2 cl	€ 5,10
Grappa	2 cl	€ 4,10
Jim Beam Whiskey	4 cl	€ 6,60
Münsterländer Lagerkorn	2 cl	€ 4,00
Martini bianco / rosso	5 cl	€ 4,10
Sandeman Sherry dry / medium	5 cl	€ 5,30
Weizenkorn	2 cl	€ 3,00
Wodka Gorbatschow	2 cl	€ 4,50
Ouzo	2 cl	€ 3,50

Bier

Pott´s Prinzpal	0,33 l	€ 3,90
Pott´s Leeze Radler	0,33 l	€ 3,90
Pott´s Weizen	0,33 l	€ 3,90
Pott´s Weizen <i>alkoholfrei</i>	0,33 l	€ 3,90



UND GANZ ZUM SCHLUSS IN EIGENER SACHE

Sofern Sie jemanden kennen, der gerne in einem modernen qualitätsorientierten Konditorei-Café in der Produktion oder aber im Café im Service arbeiten möchte (Vollzeit – Teilzeit – Aushilfe), zögern Sie nicht, auf uns, das Café Classique, hinzuweisen!

CAFÉ CLASSIQUE

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN



Die besten Cafés und Röstereien in Deutschland 2022

Café Classique

Ausgezeichnet von DER FEINSCHMECKER als eine der besten Genuss-Adressen Deutschlands.

Deborah Middelhoff

Deborah Middelhoff, Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER

www.die-geilsten-torten-der-stadt.de