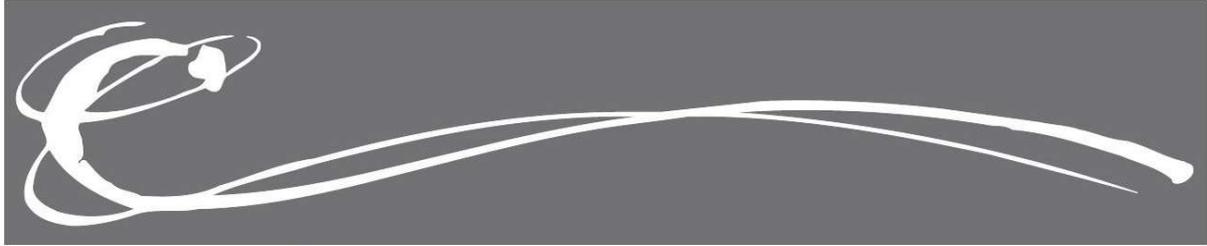


Die Adresse für kreative Tortenideen in Münster



C A F É C L A S S I Q U E



Unsere Torten sind so bunt und vielfältig wie das Leben!



www.cafe-classique.de

CAFÉ CLASSIQUE

Öffnungszeiten

Montag	9.00 bis 17.30 Uhr
Dienstag	R U H E T A G
Mittwoch	9.00 bis 17.30 Uhr
Donnerstag	9.00 bis 17.30 Uhr
Freitag	9.00 bis 17.30 Uhr
Samstag	9.00 bis 17.30 Uhr
Sonn- und Feiertag	9.30 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/cafe.classique.muenster/
GPS Koordinaten	51°57'41.5"N 7°38'39.5"E

GAST WLAN-Zugang
per QR-Code



WLAN Kennwort 0251131700

SPEISEKARTE
per QR-Code



Speisekarte im Internet <https://www.cafe-classique.de/Cafe-Classique-Karte.pdf>

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

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

CAFÉ CLASSIQUE

Herzlich Willkommen

Das Café Classique ist seit weit mehr als 25 Jahren die Adresse für kreative Tortenideen in Münster! Im Jahr 2025 wurden wir wieder von der Gourmet-Zeitschrift „Der Feinschmecker“ als eines der 500 besten Cafés in Deutschland ausgezeichnet.

Hier in der Rudolfstraße 1 im Herzen des Mauritzviertels präsentieren wir 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. Schön, Sie hier als Gast begeistern zu dürfen!

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 geringhalten, indem Sie ihre Kuchenbestellung bereits direkt beim Hereinkommen **vor** ihrer Getränkebestellung am Tisch aufgeben. 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!**

In unserem Café bieten wir Full-Service mit persönlicher Bedienung am Tisch an. Dennoch nutzen wir gerne digitale Techniken, um den Komfort für unsere Gäste zu erhöhen. So können Sie nicht nur unsere Speisekarte über den auf den Tischen aufgeklebten QR-Code digital lesen. **Über die auf den Tischen ergänzend aufgeklebten großen runden QR-Codes, welche die jeweilige Tischnummer enthalten, können Sie auch bequem unsere Kaffee- und Teespezialitäten sowie Getränke per Smartphone ordern!**

Sollte etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, so sprechen Sie uns einfach direkt an! Wir bitten um Nachsicht, wenn es im Café mal etwas „drubbeliger“ und lauter ist.

Lassen Sie nun den Alltagsstress hinter sich und genießen Sie Ihren Aufenthalt. Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen!

Das Team des Café Classique,
Ihr Konditormeister Ralf Ilgemann

Wir bitten wir um Verständnis, dass von unseren Mitarbeiter*innen alle Bestellungen direkt am Tisch mit dem Handheld zu buchen sind.

CAFÉ CLASSIQUE

Getränke selbst bestellen!

Self Ordering



Auf jedem Tisch haben wir einen großen runden QR-Code mit der jeweiligen Tischnummer aufgeklebt.

Wenn Sie als Gast diesen Code scannen, gelangen Sie zu unserer digitalen Speisekarte. Sobald Sie sich für unsere Kaffee- oder Teespezialitäten und Getränke entschieden haben, können Sie diese nun bequem und direkt mit ihrem Smartphone bestellen. Die Bestellung wird dann in unserem Kassensystem erfasst. Unsere Servicekräfte bereiten ihre Bestellung zu und bringen diese dann zu ihrem Tisch.

Ihre Tortenbestellung nehmen wir aufgrund unserer großen Kuchen- und Tortenauswahl auch weiterhin nur an der Tortentheke auf! Alle anderen Speisen nehmen unsere Servicekräfte auch weiterhin direkt an ihrem Tisch auf.

Ein zusätzlicher Service für unsere eiligen Gäste!

CAFÉ CLASSIQUE

Kaffee & Schokolade

Kaffee-Spezialitäten

Café Creme	€ 3,80
Café au Lait <i>Kuhmilch</i> <i>mit Hafermilch</i>	€ 5,00 € 5,30
Cappuccino <i>Kuhmilch</i> <i>mit Hafermilch</i>	€ 4,00 € 4,30
Cappuccino mit Sahne	€ 4,10
Espresso	€ 3,00
Espresso Doppio	€ 4,60
Espresso Macchiato <i>Kuhmilch</i> <i>mit Hafermilch</i>	€ 3,30 € 3,50
Latte Macchiato <i>Kuhmilch</i> <i>mit Hafermilch</i>	€ 5,00 € 5,30
Latte Macchiato Flavour <i>mit Hafermilch</i>	€ 5,50 € 5,80
Karamell, Mandel, Vanille, Zimt	
Café Affogato	€ 5,10
eine Kugel hausgemachtes Vanille-Eis übergossen mit einem heißen Espresso	

mit Alkohol verfeinert

<u>Baileys</u> Coffee	€ 6,50
Café Grand <u>Marnier</u>	€ 6,50
Cappuccino <u>Amaretto</u>	€ 6,50
Corretto – Espresso mit <u>Grappa</u>	€ 5,90
Irish Coffee Kaffee mit <u>Irish Whiskey</u> & Sahne	€ 6,80
Pharisäer Kaffee mit <u>Rum</u> & Sahne	€ 6,80
Rüdesheimer Kaffee mit <u>Asbach</u> & Sahne	€ 6,30

Schokoladen-Spezialitäten

Perlen-Schokolade Edelbitter, Vollmilch, White Chocolate	€ 4,90	Schokolade Grand Marnier mit <u>Grand Marnier</u> & Sahne	€ 7,00
Schokmok mit Sahne mit echter Schokolade	€ 6,20	Russische Schokolade mit <u>Rum</u> & Sahne	€ 7,00
Schokolade Flavour Karamell, Mandel, Vanille, Zimt	€ 5,60	<i>Perlen-Edelbitter-Schokolade</i> <i>mit Hafermilch</i>	€ 5,40

Kaffeesspezialitäten können auch mit **entkoffeiniertem** Kaffee serviert werden.

Für unsere Gäste mit Laktoseintoleranz bieten wir **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

€ 6,30



ÄTHIOPIEN / Yirgacheffe

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

€ 6,30



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.

	Glas- tasse	Kännchen		Glas- tasse	Kännchen
Assam Barie, 3-4M Ein kräftig würzig malziger indischer Assam Tee mit vollmundigem Aroma.	€ 3,70	€ 6,70	Roibosh Vanille, 5-8M Tee vom Roten Busch, der mit echter Bourbon Vanille aromatisiert ist.	€ 3,70	€ 6,70
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>	€ 4,30	€ 7,30	Feel Relaxed, 5-8M Eine sanfte Orange-Note veredelt diese leichte süße Kräutertee-Mischung.	€ 3,70	€ 6,70
English Breakfast, 4M Ceylon Tee mit herber ausgewogener Fülle und prickelndem Aroma.	€ 3,70	€ 6,70	Nana, 5-8M Würzig und frisch schmeckender Minztee aus biologischem Anbau.	€ 3,70	€ 6,70
Summer Gold, 3-4M Indischer Darjeeling Tee mit feinem, blumigem und vollmundigem Aroma.	€ 3,70	€ 6,70	Kamillenblüten, 5-8M Ein milder wohltuender Tee aus blühendem Kamillekraut.	€ 3,70	€ 6,70
Golden Earl Grey, 3-4M Zarter indischer Darjeeling Tee mit dem dezenten Aroma der Bergamotte.	€ 3,70	€ 6,70	Allwetter, 5-8M Eine köstliche Mischung an Kräutern, die bei jedem Wetter schmeckt.	€ 3,70	€ 6,70
Morgentau, 2-3M Grünteeekomposition (Sencha) mit feinfruchtigen Aromen und Blüten.	€ 3,70	€ 6,70	Himbeer Royal, 8-10M Himbeeren entfalten ihr Aroma – ein königlicher Fruchtgenuss.	€ 3,70	€ 6,70
Jasmintee, 2-3M Zarte Jasminblüten verfeinern diesen sanften grünen China-Tee.	€ 3,70	€ 6,70	Edle Birne, 8-10M Aromatische Birne – zart, süß und säurearm im Geschmack.	€ 3,70	€ 6,70



CAFÉ CLASSIQUE

Getränke

Heiße Getränke

Heiße Kuhmilch mit Honig	0,2l	€ 2,90
<i>Heiße Hafermilch mit Honig</i>	0,2l	€ 3,30
Heiße Zitrone mit Honig	0,2l	€ 2,50
Glühwein, rot	0,2l	€ 5,00
Glühwein, weiß	0,2l	€ 5,00
Grog	0,2l	€ 4,10
Heißer Amaretto mit Sahne	0,2l	€ 5,00
Heiße Kuhmilch mit Honig & Grappa		€ 5,90
<i>Heiße Hafermilch mit Honig & Grappa</i>		€ 6,40

Säfte

Apfelsaft	0,2l	€ 3,60
Orangensaft	0,2l	€ 3,90
LAUWERTH Fruchtsäfte Traube, Johannisbeere, Kirsche Banane, Multivitamin	0,2l	€ 3,90

Erfrischungsgetränke

BIONADE Holunder	0,33l	€ 4,70
LIBA Cola (<i>mit oder ohne Zucker</i>)	0,33l	€ 4,50
LIBA Limette oder Orange	0,33l	€ 4,50
SCHWEPPES Bitter Lemon	0,2l	€ 4,50
TH. HENRY Tonic Water	0,2l	€ 4,50
Johannisbeer-Schorle LAUWERTH	0,2l	€ 5,10
Apfel-Schorle LAUWERTH	0,33l	€ 5,00
Rhabarber-Schorle LAUWERTH	0,33l	€ 5,10
Maracuja-Schorle LAUWERTH	0,33l	€ 5,10

Mineralwasser

GESARIS Wasser, <i>Still</i>	0,33l	€ 3,80
GESARIS Wasser, <i>Medium</i>	0,33l	€ 3,80
GESARIS Wasser, <i>Classic</i>	0,33l	€ 3,80
GESARIS Wasser	0,66l	€ 6,80



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	€ 21,00	Rosé Prosecco	0,1 l	€ 5,90
	Flasche	€ 79,00		Flasche	€ 35,50
Riesling Sekt	0,1 l	€ 5,50			
	Flasche	€ 34,00			

Aperitif

Classique Cocktail of Passion	0,2 l	€ 7,50	Hugo	0,2 l	€ 7,70
Aperol Spritz	0,2 l	€ 7,70	Amérie Münsterländer Aperitif	0,2 l	€ 7,70

Weine

La Colombe d'André Daguin	0,1 l	€ 4,70	Darting Scheurebe Spätlese	0,1 l	€ 5,70
Eine Cuvée aus Colombard, 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	€ 8,00		Flasche 0,75 l	€ 30,00
Joseph Castan Elegance Merlot	0,1 l	€ 4,50	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	€ 7,50	Der Wein für die Community	0,2 l	€ 6,50
			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	€ 23,00
Weißweinschorle	0,2 l	€ 5,70			

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
€ 6,30	€ 8,50

CAFÉ CLASSIQUE

Alkoholische Getränke

Liköre

Amaretto	2 cl	€ 3,80
Aufgesetzter	2 cl	€ 3,80
Baileys Orig. Irish Cream	2 cl	€ 3,80
Eierlikör	2 cl	€ 3,80
Grand Marnier	2 cl	€ 3,80
Molinari Sambuca	2 cl	€ 3,80
Ramazotti	2 cl	€ 3,80
SKINOS Mastiha Spirit	2 cl	€ 5,10
Wacholder	2 cl	€ 3,50

Brände

Asbach Uralt	2 cl	€ 3,80
Ballentine´s Gold Seal Whiskey	2 cl	€ 5,70
Rémy Martin V.S.O.P	2 cl	€ 6,70
Calvados Papidoux	2 cl	€ 5,60
Grappa	2 cl	€ 4,50
Jim Beam Whiskey	4 cl	€ 7,60
Münsterländer Lagerkorn	2 cl	€ 4,50
Sandeman Sherry	5 cl	€ 5,80
Weizenkorn	2 cl	€ 3,30
Wodka Gorbatschow	2 cl	€ 5,00
Ouzo	2 cl	€ 3,80

Bier

Pott´s Prinzipal	0,33 l	€ 4,40
Pott´s Weizen	0,33 l	€ 4,40
Pott´s Weizen <i>alkoholfrei</i>	0,33 l	€ 4,40



CAFÉ CLASSIQUE

Frühstück à la carte

Frühstück für Eilige Zwei halbe belegte Weizenbrötchen (Salami, Schinken, Schnittkäse oder Konfitüre)	€ 5,60	Frühstück Classique Zwei Brötchen nach Wahl, Butter, süßer Brotaufstrich, Leberwurst, Schinken, Salami und Schnittkäse, ein gekochtes Ei	€ 11,10
Französisches Frühstück Ein Croissant, Butter, süßer Brotaufstrich und ein gekochtes Ei	€ 6,90	Frühstück Fromage Zwei Brötchen nach Wahl, Butter, süßer Brotaufstrich, eine Auswahl an Schnitt-, Schmelz und Schimmelkäse, ein gekochtes Ei	€ 12,60
Vitalis Frühstück Früchte-Müsli-Hausmischung mit Joghurt, Obst und Kuhmilch <i>(vegan) mit Obst und Hafermilch</i>	€ 9,50 € 9,80	Münsteraner Marktfrühstück Drei Brötchen nach Wahl, Butter, süßer Brotaufstrich, eine Auswahl an Aufschnitt und Käse, ein gekochtes Ei und ein Glas Orangensaft	19,00
Lachsfrühstück Zwei halbe mit Räucherlachs belegte Weizenbrötchen, ein gekochtes Ei	€ 10,70	Frühstück für Zwei Drei Brötchen nach Wahl, Butter, süßer Brotaufstrich, eine Auswahl an Aufschnitt und Käse, Früchte- Müsli mit Milch und Obst, zwei gekochte Eier und zwei Gläser Orangensaft	€ 27,50
Englisches Frühstück Drei Rühreier mit Schinken, ein Weizenbrötchen mit Butter	€ 10,70		

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

Herzhafte Quiche, warm Variation nach Tagesangebot	€ 8,20
Königinpastete mit Ragout Fin	€ 14,10
Warmes Wurstbrötchen	€ 7,90

Suppen

Hühnersuppe	€ 7,70
Gulaschsuppe	€ 7,70
Tomatencremesuppe	€ 7,70
Spargelcremesuppe	€ 7,70

Größerer Hunger

Aus organisatorischen Gründen bieten wir diese stets frisch zubereiteten Speisen an Sonn- und Feiertagen nicht zwischen **14.00 und 16.30 Uhr** an!

Rührei aus zwei Eiern mit Schinken auf Brot	€ 11,90	Strammer Max zwei Spiegeleier mit Schinken & Brot	€ 11,90
Lachstoast mit Ei	€ 13,50		



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. **Dieser wird durch die ausschließliche Verwendung von geschmacksgebenden natürlichen Zutaten erzeugt.** Wussten Sie eigentlich, dass wir bei der Herstellung unseres Milcheises ausschließlich Vollmilch vom Hof Große Kintrup aus Münster-Handorf verwenden?

Milcheis im Café	Kugel	Fruchtsorbet	Kugel
u.a. Schokolade, Vanille, Lavendel, Dulce de Leche, Basilikum, Joghurt, Stracciatella, Pistazie, Walnuss	€ 2,30	Apfel-Sanddorn, Cassis, Erdbeere, Zitrone, Piña Colada	€ 2,30
Portion Sahne	€ 1,40		

Eisgetränke

Prosecco mit Zitroneneis	€ 7,80
Eiscafé	€ 6,70
Eisschokolade	€ 6,70
Fruchtflips	€ 6,70
mit einer Auswahl an Säften & Vanilleeis.	
Café Affogato	€ 4,90
eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis übergossen mit einem heißen Espresso	



Unsere Fruchtsorbets sind rezepturbedingt stets 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

Unsere Eis-Spezialitäten

Spagetti-Eis

Vanille-Eis, Sahne, hausgemachtes Erdbeer-Topping, Schokoladenspäne
€ 9,50

Schokoladen-Becher

2 Kugeln Schokoladen-Eis, 1 Kugel Stracciatella-Eis, Sahne, Schoko-Soße, Schokoladenspäne
€ 9,00

Nuss-Becher

1 Kugel Nuss-Eis, 1 Kugel Pistazien-Eis, 1 Kugel Vanille-Eis, Sahne, Nuss-Soße, Nüsse
€ 9,30

Eierlikör-Becher

1 Kugel Stracciatella, 1 Schokoladen-Eis, 1 Kugel Vanille-Eis, Sahne, Eierlikör, Schokoladenspäne
€ 9,90



An heißen Sommertagen haben wir ggf. eine Extra-Karte mit ergänzenden erfrischenden Sommer-Specials!

CAFÉ CLASSIQUE

Genusshandwerk

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

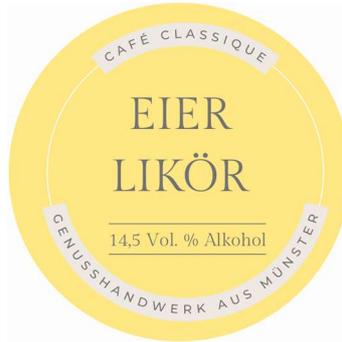
Deutschlands Konditor/-innen

**Große Torte
statt vieler
Worte.**

Wir wissen, was wir tun.

CAFÉ CLASSIQUE

Genusshandwerk aus Münster



Produkte unserer Hausmarke „Genusshandwerk aus Münster“ finden Sie im Verkaufsregal.

CAFÉ CLASSIQUE

Wir brauchen Unterstützung im Service!



**Zum Wohle unserer Gäste
suchen wir zuverlässige
Verkaufstalente im
Service!**

Sofern Sie irgendeine Person (m, w, d) kennen, die Lust auf geile Torten und wunderbare Gäste hat, so zögern Sie nicht, auf das Café Classique hinzuweisen!

Wir würden gerne dauerhaft unsere Servicequalität durch zusätzliche Jobs in Vollzeit, Teilzeit oder als Aushilfe stärken.

WEITERSAGEN & MOTIVIEREN

WERTSCHÄTZUNG FÜR GASTRO-JOBS ZEIGEN.

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 im Jahr 2025 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 Gastronomiebetriebe und 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 auch jüngst wieder mit dem Ehrenpreis des Landes Nordrhein-Westfalen **"Meister.Werk.NRW"** ausgezeichnet worden. Der Preis würdigt unser nachvollziehbares Engagement für Regionalität, Qualität, Nachhaltigkeit und Vielfalt.

Das Café Classique bietet Auszubildenden die Möglichkeit, das Konditoreihandwerk in Produktion und Verkauf zu erlernen. **Dieses erfolgt in einer wertschätzenden fordernden, aber auch fördernden begeisternden Atmosphäre!** Für die Auszubildenden bedeutet dieses, dass sie am Ende ihrer Ausbildung sowohl von anderen Unternehmen angeworben als auch von uns selbst übernommen werden. Viele unserer ehemaligen Mitarbeiter haben nicht nur ihre Prüfungen mit Auszeichnung bestanden, sondern sind auf Wettbewerben als Erstplatzierte hervorgegangen und machen ihren Berufsweg mittlerweile in leitenden Funktionen.

CAFÉ CLASSIQUE

Wir fertigen für Sie individuelle Präsenttorten!



Café Classique – die geilsten Torten der Stadt!

CAFÉ CLASSIQUE

DER
FEINSCHMECKER



**Die besten Cafés und Röstereien
in Deutschland 2025**

Café Classique

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

Gabriele Heins
Gabriele Heins, Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER

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