Montag, 29.04.24

Die Confiserie und das Café ist von 10.00 Uhr bis einschl. 17.30 Uhr geöffnet

Linseneintopf mit Würstchen dazu ein Brötchen aus eigener Konditorei	€ 12,00
Pinsa Italia - mit Grillgemüse - (vegan, Brotfladen aus eigener Herstellung - Langzeitgärung 24 h)	€ 7,90
Spargelsuppe mit Bärlauchpesto/Croutons & Brötchen aus eigener Konditorei	€ 5,90
XL-Kaffee und 1 Stück Rhabarber-Baiser	€ 7,90

Dienstag, 30.04.24

Heute machen wir eine Pause - und sind Morgen am Feiertag für Sie da!
Besuchen sie uns doch einfach online 24/7
https://www.schwarzwaldkonditorei.com € 0,00

Mittwoch, 01.05.24

Heute machen wir eine PAUSE

Rote Bratwurst mit Pommes frites und Beilagensalat	€ 9,80
Bruzzelbrot Lorraine Lauch/Spegg/Gschmand/VEGAN heiß und kross mit Qäuse überbacken	€ 12,00
Kräutercremesuppe mit Brotchips dazu ein Brötchen aus eigener Herstellung	€ 5,90
Heute Erdbeer-Joghurt-Sahne-Torte vom Konditormeister & XL Kaffee	€ 7,90

Donnerstag, 02.05.24

Curry-Wurst mit Tomaten/Mango/Curry serviert mit Pommes frites	€ 8,90
Bruzzelbrot - Frühling - Spargel/Frühlingszwiebeln/Schmand auch vegan erhältlich, Brot aus eigener Herstellung	€ 7,90
Frühlingscreme-Suppe mit Spicy-Brotchips & Brötchen aus eigener Konditorei	€ 5,90
XL Kaffee & 1 Stück Schwarzwälder Kirschtorte	€ 7,40
Besuchen Sie heute ab 15.15 Uhr das Schwarzwälder-Kirschtorten-Seminar mit Konditormeister Wetzel	€ 19,80

Freitag, 03.05.24

Lachs-Spätzle in Rahm mit Käse und Bärlauch dazu ein paniertes Landei	€ 12,00
Pfannenkuchen gefüllt mit Spargelragout VEGAN	€ 14,00
Spargelcremesuppe mit Bärlauchhaube dazu crunchy Brotchips und Brötchen	€ 5,90
Pfannenkuchen/Rote Beeren/Vanilleeis	€ 7,90

Alle Backwaren kommen ausschließlich aus eigener Konditorei Fragen sie auch gerne nach unseren Vegan- und Gluten-freien Snacks und Angeboten. In unserer Confiserie finden Sie täglich ein großes Angebot an Patisserie, Kuchen, Torten und Gebäck.

Unser Handwerk in Kombination mit Honig aus der Region, Nougat aus eigener Herstellung mit frisch gerösteten Haselnüssen, Zartbitterkuvertüre und Kakao sind die Hauptdarsteller unserer nach einer alten Rezeptur hergestellten Schwarzwälder Spezialität. 2-fach patentiert und mehrfach prämiert. Purer Genuss aus dem Schwarzwald. Jetzt NEU "in mundgerechten Stücken" Die Fairtrade zertifizierte Kuvertüre von Valrhona vollendet das einzigartige Geschmackserlebnis.

Ein Probiererle liegt in unserer Confiserie für Sie bereit...
https://schwarzwaldkonditorei.com

Sollten sie Probleme mit Allergien und Nahrungsunverträglichkeiten haben, sagen sie es doch einfach unsererm Servicepersonal oder fragen sie nach unserem Allergenordner.