



EISZIEGEL

Mango-Himbeer

Cremig-zartes Mangosorbet und fruchtiges Himbeersorbet treffen auf Mandelbiscuit und Krokant. Stk. 32,50 €

Weinbergpfirsich-Sauerrahm

Sorbet aus aromatischem Weinbergpfirsich und Sauerrahm-Eis auf Mandelmakrone, dekoriert mit hauchzarten Blättern aus Chocolat Olivier. Stk. 32,50 €

Schoko-Vanille-Nuss

Cremige Eisvariation mit Chocolat Emma, Bourbon-Vanille und Praliné Piémont, garniert mit kleinen Windbeuteln. Stk. 32,50 €

Cassis-Caramel

Sorbet von schwarzer Johannisbeere und cremig-zartem Caramel-Eis mit etwas Fleur de Sel auf caramelisierten Haselnüssen aus dem Piémont. Stk. 32,50 €

Eisziegel der Saison

Lassen Sie sich von Oliver Endles saisonaler Inspiration verführen. Stk. 32,50 €

ENDLE-EIS

Bei uns finden Sie eine große Auswahl feiner hausgemachter Eissorten – ob fruchtig süß oder herbe Schokoladennoten. Wir verpacken unseren Eisgenuss in isolierte Schachteln oder Tüten, damit Sie unsere Créationen auch im wärmsten Sommer zuhause genießen können.

EISTÖPFCHEN

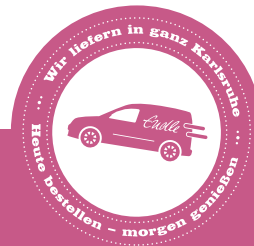
Fruchtig cremige Eisvariationen im kleinen oder großen Becher. Ob drinnen oder draußen – ein Genuss zu jeder Jahreszeit. 220 ml 4,90 €
500 ml 8,50 €



Endle

Confiserie anno 1932

Kaiserstraße 241a · 76133 Karlsruhe
Telefon 0721 24678 · Telefax 0721 25851
info@endle.de · www.endle.de



WUNDERBAR
SÜSS



PATISSERIE

Torten

Verführerisch cremige Torten mit luftig süßer Mousse-, Sahne- oder Crèmefüllung.

Kuchen

Fruchtig feine Kuchen mit sonnengereiftem frischem oder gebackenem Obst.

Tartes

Knusprig leichter Butterblätterteig mit frischen Früchten der Saison:
Himbeer – Erdbeer – Birne – Aprikose – Apfel

Desserts

Himmlich süße Klassiker mit einer Auswahl von:
Mini-Törtchen – Opera – Eclair – Vanille-Charlotte – Dreierlei von der Schokolade

Kleintorten

Eine Selektion unserer wunderbar zarten Crème- und Moussetorten (Ø 18 cm, 8 Stk).

SÜSSE GAUMENFREUDEN

Mini-Ausführungen unserer wunderbar süßen Leckereien auf Goldplateaus, fertig zum Servieren für Sie angerichtet.

Plateau Fruit

| | |
|--|------------------|
| Fruchtige Zitronenschnitte und herrlich süße Fours mit frischen Fruchtcréationen der Saison: | 20 Stück 34,50 € |
| Erdbeer – Heidelbeer – Himbeer-Passion – Exotique – Mandel-Caramel | 30 Stück 48,50 € |

Plateau Classique

| | |
|--|------------------|
| Eine Selektion unserer französischen Klassiker: Eclairs Chocolat – Eclairs Vanille – Opera | 12 Stück 21,50 € |
| | 22 Stück 38,00 € |

Plateau Créativ

| | |
|---|------------------|
| Unsere neuen Créationen warten darauf Sie zu verführen: | 20 Stück 34,50 € |
| Windbeutel mit Praliné Pistache – Schokoladen-Himbeer-Schnitte mit Diplomatencreme – Windbeutel mit Praliné Piémont | 30 Stück 48,50 € |

Bei Umbestellung oder Einzelbestellung ab 12 Stück berechnen wir je Teilchen 1,90 €.



CONFISERIE

Teegebäck

Eine Selektion knusprig feinen Teegebäcks mit ausgewählten Kuvertüren und feinen Pralinémassen. pro 100 g 4,80 €

Genießen Sie unsere wunderbar süße Vielfalt:

Hildabrötchen | Nusstaler | Himbeerherz | Heidesand | Orange-Nusscarré | Butter Spritzgebäck „Butter S“ | Duchesse Nougat | Gianduja Züngli | Schokoladen-Bärentatzen | Pistazien-Bäumchen

Madeleine

Luftig zarter Mandelbiscuit, verfeinert mit lieblich duftender Vanille und aromatisch intensiven Tonkabohnen. pro 100 g 4,50 €

Schoko-Ingwer-Cake

Wunderbar saftiger Mini-Cake mit würzig scharfem Ingwer und ganz viel Schokolade. pro 100 g 4,50 €

HERZENS- ANGELEGENHEIT

Wir kreieren individuelle Torten für Ihre ganz besonderen Anlässe – Sprechen Sie uns an.

Und jeden Sonntag ...

FRÜHSTÜCKS- BUFFET

Reichhaltiges, frisch zubereitetes Buffet mit einem Glas Sekt und frisch gepresstem Orangensaft.