



## 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 220 ml 4,90 €  
oder großen Becher. Ob drinnen oder draußen – 500 ml 8,50 €  
ein Genuss zu jeder Jahreszeit.



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-Nuss carré | 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.