

A large, solid pink square centered on the page. Inside the square, the text 'Le Gâteau rose' is written in a dark brown, serif font. To the right of the word 'Le' is a white logo consisting of three overlapping triangles with green leaf-like shapes inside, identical to the one in the top right corner.

Le
Gâteau
rose

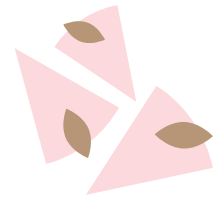
Café – Bad Saarow



Le Gâteau rose – Das süße Geheimnis der Rosaroten Torte

Die Rosarote Torte entstammt einem uralten sächsischen Familienrezept – es geht zurück auf das Haus des Hieronymus von Kysewetter (1512–1586). Als Doktor der Jurisprudenz, Kanzler und Geheimer Rat des Kurfürsten Moritz von Sachsen war er ein ebenso einflussreicher wie vermöglicher Mann mit mehreren Schlössern und Gütern. Als Vater von elf Kindern legte er den Grundstein für einen bis in unsere Zeit reichenden Stammbaum, über den sich das streng gehütete Tortenrezept von Generation zu Generation weitervererbte.

Die Tortenmanufaktur Le Gâteau rose wurde nach dem Kysewetter'schen süßen Geheimnis benannt. Freunde außergewöhnlicher Patisserie kommen heute in den Genuss dieser historischen Tortencreation. Die Raffinesse von Auswahl, Dosierung und Komposition ihrer Zutaten bleibt allerdings ein Familiengeheimnis.



Die Rosarote Torte

Probiere nur bei uns die einmalige und unverwechselbare Rosarote Torte nach historischem Familienrezept.

Erhältlich in zwei Größen.

Wir bitten um Vorbestellung per E-Mail oder Telefon.

Le Gâteau rose mittel 32

Le Gâteau rose groß 38

Verschenke süße Freude: Unsere Hausspezialität ist auch in einer hochwertigen Geschenkverpackung aus Holz erhältlich.

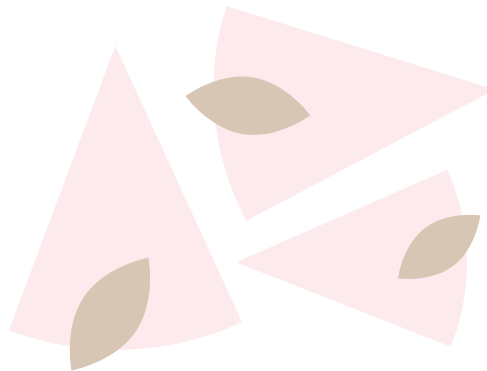
Holzbox 9,5



Unsere Le Gâteau rose – Tortenmanufaktur

Unsere rosa Torten, süßen Törtchen sowie Auftragsorten für private und geschäftliche Anlässe werden täglich mit viel Liebe und handwerklichem Geschick in unserer hauseigenen Tortenmanufaktur in Fürstenwalde hergestellt. Hier erwarten Euch saisonale Kreationen und beliebte Klassiker, die nach Lust, Laune und Geschmack kombiniert werden können.

Für unser täglich wechselndes Angebot aus der Tortenmanufaktur schau gern in unsere Vitrine oder kommt uns direkt in Fürstenwalde besuchen!





Eierspeisen

Bei uns findest Du eine fantastische Auswahl an leckeren Eierspeisen, die Dein Frühstück zu etwas Besonderem machen. Übrigens kommen alle unsere Eier frisch vom Naturgut Köllnitz, sind biozertifiziert und stammen aus artgerechter Freilandhaltung.

Unser köstliches Natursauerteig Brot hat eine knusprige Kruste und der luftige Teig machen es zur perfekten Begleitung für Deine Eierspeisen.

Klassische Shakshuka, serviert mit Pita-Brot

würziges Tomaten-Paprika Ragout mit 2 Bio-Eiern und frischem Koriander	13
Vegane Variation mit Kichererbsen	13

Eggs Benedict

2 pochierte Bio-Eier auf Sauerteigbrot	6,5
mit gekochtem Schinken, Spinat und Sauce Hollandaise	+ 4,5
mit geräucherter Lachs, Rucola und Sauce Mousseline	+ 6,5
mit Trüffel, Champignons, Kerbel und Sauce Hollandaise	+ 6,5

Omelette aus 2 frischen Bio-Eiern

Natur	7
mit Zwiebel, Tomate, Kräuter	+ 3
mit gekochtem Schinken und Schweizer Emmentaler	+ 4

Grünes Omelette aus 2 frischen Bio-Eiern

mit geräucherter Lachs, Babyspinat und grünem Spargel	13,5
---	------





Süßes

Wem pochierte Eier und Co. zum Frühstück zu deftig sind, kann sich über unsere süße Auswahl freuen, die von schokoladig über fruchtig bis nahrhaft reicht - hier wird süßer Genuss großgeschrieben!

Bircher Müsli

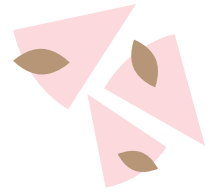
nach französischem Original Rezept	9
------------------------------------	---

American Pancakes

mit Bio-Ahornsirup, Butter und Waldbeeren	8,5
mit Bananen, Mandeln und Schokoladensauce	8,5
mit marinierten Kirschen und weißer Schokolade	9,5

Joghurt

Bio-Naturjoghurt mit Früchten der Saison	7
--	---



Sauerteigstullen und Buttercroissants

Unsere bunt belegten Sauerteigstullen schmecken zu jeder Tageszeit: Morgens mit Avocado oder Ei, mittags mit geräuchertem Lachs, Salat oder Rindertatar.

Frisch belegte Stullen aus Natursauerteigbrot

mit hausgemachtem Eiersalat und knusprigem Speck	9,5
mit Avocado, Gartenkresse, getrockneten Tomaten und Rucola	11
mit geräuchertem Lachs, Spinatsalat, Meerrettich, Frischkäse & Dill	12
mit gebratenen Garnelen, Aioli Sauce, Antipasti und Rucola	12,5
mit handgeschnittenem Rindertatar, Wachtel Ei, und eingelegtem Gemüse	12
mit Rucola, Mozzarella, Tomaten und Pesto	10
mit Frischkäse, Serrano Schinken, Gewürzgurke, 2 Spiegeleiern, Salat	12

Französische Buttercroissants

mit Marmelade der Saison und Butter	5,5
mit Schweizer Emmentaler und Kochschinken	7
mit pochierem Ei, Lachs und Rucola	9,5



Milchshakes, Limonade, Eistee & Smoothie

Unsere hausgemachten Milchshakes, Limonaden und Eistees sehen nicht nur gut aus, sie schmecken auch himmlisch. Die Bio-Kuhmilch beziehen wir von regionalen Betrieben.

Milchshakes 0,4 l

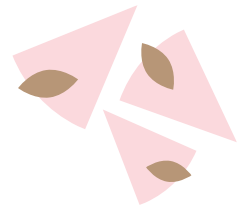
Erdbeer-Shake mit Erdbeereis, Bio-Milch, Erdbeersauce und Sahne	8,5
Vanille-Shake mit Vanilleeis, Bio-Milch, Vanillemark und Sahne	8,5
Schokoladen-Shake mit Schokoladeneis, Bio-Milch, Schokoladensauce und Sahne	8,5

Limonade & Eistee 0,33 l

Saisonale hausgemachte Limonade	4,5
Saisonal hausgemachter Eistee	4,5

Smoothie 0,4 l

Saisonal hausgemachter Smoothie mit frischen Früchten/ Gemüse	8
---	---



Mimosas

Dieser bekannte Frühstücks-Cocktail wird klassischerweise mit Orangensaft und Schaumwein zubereitet. Benannt ist er nach der gleichnamigen bunten Pflanzengattung Mimosa. Alle unsere Mimosas werden mit einem Crémant de Loir Brut aus Frankreich vom Weingut Ackermann aufgegossen. Bei uns gibt es den erfrischenden Frühstücks-Klassiker in den folgenden Sorten:

Ananas, Kokos, Rum	7,5
Grapefruit	7
Orange	7
Mimosa der Saison	7

Déjà-Vu

Déjà-Vu wird als Aperitif serviert und ist eine Spirituose auf Basis eines französischen Weindestillats. Die fernöstlichen Zitrusnoten, die leichte Ingwerschärfe und orientalische Gewürze verleihen dem Aperitif einen einzigartigen raffinierten Geschmack.

Déjà-Vu Wild Berry mit Johannisbeeren	8
Déjà-Vu Tonic mit Grapefruitzeste und Rosmarinzweig	8



Kaffee & Heiße Schokolade

Die Andraschko Kaffeemanufaktur aus Berlin zählt zu den Spitzenröstereien in ganz Deutschland und garantiert seit mehr als 30 Jahren erstklassigen Kaffeegenuss.

Andraschko Kaffee

Espresso	3
Doppelter Espresso	4,5
Café Crème	4
Cappuccino	5
Flat White	5
Moccachino	5
Milchkaffee	5
White Chocolate Mocca	5,5

Heiße Schokolade

Tasse heiße Schokolade von Ovomaltine	4,5
„Heiße Weiße“ / „Heiße Dunkle“ aus feinsten belgischer Schokolade	5

Gern bereiten wir alle unsere Kaffeespezialitäten auch mit Soja-, Hafer- oder laktosefreier Milch zu.

Euren Kaffee könnt Ihr auch im umweltfreundlichen Pfandbecher für unterwegs mitnehmen. Dafür berechnen wir 1€.

Althaus Limited Leaves Kollektion (loser Tee)

Die Marke ALTHAUS stützt sich auf mehr als 60 Jahre Erfahrung seiner Teespezialisten und steht für hochwertige Teeprodukte, die in Zusammenarbeit mit deutschen, amerikanischen und russischen Experten für die Gastronomie entwickelt wurden.

0,4 l Kanne

Weißer Tee

White Snow Dragon 6,5

Grüner Tee Japan

Sencha Tokusen 6,5

Grüner Tee China

Jasmine Pearls Bai Yin 6,5

Kräutertee

Chamomile 6,5

Oolong Tee

Jade Supreme Dong Ding Oolong 6,5

Schwarzer Tee

Darjeeling First Flush 6,5

Grand Earl Grey 6,5

English Breakfast 6,5

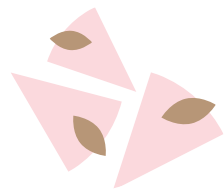
Aromatisierter Früchtetee

Nordic Blossom Blend 6,5

Hausgemachter frischer Minztee 6,5

Hausgemachter frischer Ingwer-Minztee 6,5





Wasser & Softdrinks

rheinsberger preussenquelle

Bio-Mineralwasser aus Rheinsberg.

Natürlich, nachhaltig und mit erstklassiger Qualität. Sorgfältig gefördert, schonend abgefüllt. Es wird auf jegliche Hilfsmittel verzichtet und unter ständiger Qualitätskontrolle konsequent auf regenerative Energien gesetzt. Das beste natürliche Mineralwasser aus der Region.

rheinsberger preussenquelle	0,33 l	0,75 l
Still	3,8	6,5
Medium	3,8	6,5

Limonaden

Coca Cola	4
Coca Cola Zero	4
Fanta	4
Sprite	4



Säfte von Peter van Nahmen

Die familiengeführte Privatkellerei van Nahmen hält an bewährter, handwerklicher Mostertradition fest und keltert alle heimischen Früchte selbst. Durch die über 100-jährige Tradition verfügt die Kellerei über einen großen Erfahrungsschatz und arbeitet nur mit ausgewählten Obstlieferanten.

Sortenreine Obst- und Gemüsesäfte	0,25 l
Bio-Apfelsaft von Streuobstwiesen	4,5
Konstantinopler Apfelquitte	4,5
Weißer Pfirsichnektar	4,5
Morellenfeuer – Sortenreiner Kirschsaff	4,5
Daterino Tomate mit Sylter Meersalz	4,5
Aprikosennektar aus der Sorte Orange de Provence	4,5
Bio-Rhabarbersaft	4,5



Crémant und Champagner

Crémant

0,11 0,75 l

Cuvée Privée
Crémant de Loire Blanc, Brut
Maison Ackerman
Chenin Blanc, Chardonnay & Cabernet Franc
Traditionelle Flaschengärung | geschmeidig mit feinen
Hefenoten | zarte Perlage

7 42,5

Cuvée Privée
Crémant de Loire Rosé, Brut
Maison Ackerman
Cabernet Franc, Pinot Noir & Grolleau
Traditionelle Flaschengärung | gut strukturierte Frucht und
Frische | zarte Perlage

7 42,5

Champagner

Champagne
Louis Roederer Brut
Traditionelle Flaschengärung | Frankreich

90



Weine

Weißwein	0,11	0,21	0,75 l
„Cuvée Sachsen“ QbA, trocken Schloss Wackerbarth, Sachsen Harmonische Cuvée aus Riesling und Müller-Thurgau ausgeprägte Frucht und aromatische Eleganz	5	8,5	28,5
Kerner QbA, trocken Schloss Wackerbarth, Sachsen Körper mit Kraft und Rückgrat / feinfruchtig, knackig und frisch	5,5	10	34
Bacchus QbA, trocken Schloss Wackerbarth, Sachsen Harmonie und feine Mineralik trifft auf feinste Aromatik	5,8	10,5	35,5
Château Landonnet Entre-Deux-Mers Bordeaux AOC Sauvignon Blanc, Sémillon & Muscadelle Aufregend lebendig und finessenreich / spielerisch elegant	4,8	9	28



Weine

Rosé

0,11 0,21 0,75 l

Elbterrassen Rosé

5,5

10,5

36

QbA, trocken

Schloss Wackerbarth, Sachsen

Cuvée aus Frühburgunder, Dornfelder und Regent

Vitale Frische / saftige, süße rote Früchtchen

Rotwein

„Cuvée Sachsen“

5,5

10,5

36

QbA, trocken

Schloss Wackerbarth

Sehr eleganter Sachse / köstliche rote Aromen &

Zartbitterschokolade

Château Landonnet

4,8

9

28

Bordeaux Supérieur AOC

Merlot & Cabernet Sauvignon

Kräftige Frucht und Würze / trotzdem jugendlich und frisch



Vielen Dank für Deinen Besuch!

Le Gâteau rose – Café
Seestraße 11
15526 Bad Saarow

033631 448 790

info@gateaurose.de
www.gateaurose.de/cafe

Unsere Preise verstehen sich in Euro
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende
Dich bitte an unser Team.

Informiere Dich zu neuen Angeboten:

