

LADURÉE

Paris

Ispahan

Macaron, Rosenblütencreme, frische Litschis und Himbeeren

Macaron, rose petal cream, fresh lychees and raspberries

13,50€

Plaisir sucré

Haselnuss-Dacquoise-Biskuit, Milkschokoladen-Ganache, Milkschokoladen Chantilly

Hazelnut dacquoise biscuit, milk chocolate ganache, milk chocolate Chantilly

12,50€

MACARONS

Macaron Ihrer Wahl

Macaron of your choice

3,00€

**Gesalzenes Caramel, Zitrone, Schokolade, Vanille, Pistazie, Rose, Bittermandel,
Himbeere, Marie-Antoinette Tee, Kaffee**

Fragen Sie uns bitte auch nach unseren saisonalen Macarons.

Salted Caramel, Lemon, Chocolate, Vanilla, Pistachio, Rose, Bitter almond,
Rasperry, Marie-Antoinette tea, Coffee / Please kindly ask for our seasonal selection.

EUGÉNIE

Eugénie Ihrer Wahl

Eugénie of your choice

3,00€

**Pistache, Rose, Cassis Violette, Caramel, Vanille, Fleur d'oranger, Thé Marie-Antoinette,
Chocolat, Noisette, Citron, Passion, Fraise**

Pistachio, Rose, Blackcurrant violet, Caramel, Vanilla, Orange blossom, Marie-Antoinette tea, Chocolate,
Hazelnut, Lemon, Passion Fruit, Fraise

FRENCH TOAST

Classic

Ahornsirup, Schlagsahne

Maple syrup, whipped cream

12,50€

Caramel

Hausgemachtes Madagaskar Vanilleeis, Salz-Caramel Macaron, hausgemachte Caramel-Sauce

Homemade Madagascar homemade vanilla ice cream, salted caramel macaron, homemade caramel sauce

13,50€

Ispahan

Roseneis, Rosen-Macaron, Himbeere, Litschi

Rose ice cream, rose macaron, raspberry, lychee

14,50€

Bei Allergien oder Lebensmittel-Intoleranzen fragen Sie bitte unser Service-Team nach unserer Allergen-Übersicht.

In case of allergies or intolerances, please ask our service team for our allergen overview.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Our prices include VAT and service.

LADURÉE

Paris

SAISONALE PATISSERIE

Éclair Chocolat 10,50€

Ein zartschmelzender Brandteig, Zartbitter Schokoladen-Creme und dekoriert mit Sao-Tomé Schokolade

A melt-in-the-mouth choux pastry, dark chocolate cream, decorated with Sao-Tomé chocolate

Pepite Pecan 13,50€

Tortenboden gefüllt mit weichem Pekannussbiskuit, Pralineneinlage, Vanille- und Pekannussmousse, verziert mit knusprigen Streuseln.

Dulcey coating filled with a soft pecan biscuit, praline insert, vanilla and pecan mousse, decorated with crunchy sprinkles.

Mount-Blanc 13,50€

in Baiser mit Vanille-Chantilly-Sahne, Kastanienbruch, dekoriert mit Edelkastanien-Püree, glasierte Marone.

Marone A meringue topped with vanilla Chantilly cream, vermicelli of sweet chestnut puree and Decorated with a marron Glace.

Ispahan Buchette 14,50€

Mandel-Knusperboden, Biskuit, Himbeerkern, Rose-Mascarpone Creme, Litschi, Schokoladen Medaillon Dekor

Almond crunchy base, sponge cake, raspberry centre, rose mascarpone cream, lychee, chocolate medallion decor

Pistazie Buchette 14,50€

Pistazien Savoie Biskuit und Knusperboden, flüssiger Pistazien Praline' Kern, Pistazien-Mascarpone Creme, Schokoladen Medaillon Dekor

Pistachio Savoie sponge cake and crispy base, liquid pistachio praline centre, pistachio mascarpone cream, chocolate medallion decoration

Vanille-Pekannuss Buchette 14,50€

Pekannuss-Knusperboden, Pekannuss Biskuit, Madagascar Vanille-Mascarpone Creme, Pekannuss Praline' Kern, Schokoladen Medaillon Dekor

Pecan crunchy base, pecan sponge, Madagascar vanilla mascarpone cream, pecan praline centre, chocolate medallion decor

Mango-Yuzu Buchette 14,50€

Kokosnuss-Knusperboden, Zitronen Savoie Biskuit, Mango-Passionsfrucht Kompott Kern, Mango-Yuzu Creme, Schokoladen Medaillon Dekor

Coconut crunchy base, lemon savoie sponge, mango passion fruit compote centre, mango-yuzu cream, chocolate medallion decor

Schokolade-Karamell-Haselnuss Buchette 14,50€

Haselnuss Praline' Knusperboden, Haselnuss Biskuit, Salzkaramell Kern, Haselnuss Creme, Macaé Schokoladen Creme, Schokoladen Medaillon Dekor

Hazelnut praline' crunchy base, hazelnut sponge, salted caramel centre, hazelnut cream, macaé chocolate cream, chocolate medallion decor

Bei Allergien oder Lebensmittel-Intoleranzen fragen Sie bitte unser Service-Team nach unserer Allergen-Übersicht.

In case of allergies or intolerances, please ask our service team for our allergen overview.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Our prices include VAT and service.

LADURÉE

Paris

VIENNOISERIES

Croissant	3,50€	Pain au Chocolat	4,50€
Croissant á la Rose	4,90€	Pain au Chocolat Pistache	4,90€

mit Rosensirup glasiert + kristallisierte Rosenblätter

HOT DRINKS

Espresso	3,90€	Ladurée Hot Chocolate (1 person)	6,90€
Espresso Macchiato	4,50€	Ladurée Hot Chocolate (2 persons)	8,90€
Ladurée Coffee	5,50€	Latte Macchiato	6,50€
Cappuccino	5,90€	Flat White	6,50€
Double Espresso	4,90€	Chocolat / Coffee Viennois	6,90€
Flavours	+1,50€	Oatmilk (Hafermilch)	+1,00€
Hazelnut, Caramel			

SPECIAL VARIATIONS

Pink Latte	9,90€
-------------------	-------

Köstliche Mischung aus rosa Latte-Pulver (Rote Beete, Matcha, Erdbeere) und Mandelmilch, serviert mit kleinen Pollenkörnern und Rosenblättern.
Delicious mix of pink latte powder (beetroots, matcha, strawberry) and almond milk, all served with small pollen grain and rose petals on the top.

SIGNATURE TEAS

Melange Ladurée	7,50€
------------------------	-------

Eine elegante Kombination aus chinesischem Schwarztee, Zitrusfrüchten, blumigen Noten, leichten Gewürzen und Vanille.
An elegant combination of Chinese black tea, citrus fruits, floral notes, light spices and vanilla.

Marie-Antoinette	7,50€
-------------------------	-------

Eine hervorragende Mischung aus chinesischem Schwarztee, Rosenblättern, Zitrusfrüchten und Honig.
A superb blend of Chinese black tea, rose petals, citrus fruits and honey.

Roi Soleil	7,50€
-------------------	-------

Grüner Tee mit belebender Bergamotte, Rhabarber und Karamell.
Green tea with energising bergamot, rhubarb and caramel.

Bei Allergien oder Lebensmittel-Intoleranzen fragen Sie bitte unser Service-Team nach unserer Allergen-Übersicht.
In case of allergies or intolerances, please ask our service team for our allergen overview.
Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.
Our prices include VAT and service.

LADURÉE

Paris

CLASSIC TEAS

Breakfast tea

Eine belebende Mischung aus zerstoßenen schwarzen Teeblättern.

An invigorating blend of crushed black tea leaves.

7,50€

Earl Grey

Eine traditionelle orientalische Mischung aus chinesischen, srilankischen und indischen Schwarztees mit Bergamotte-Orangenöl

A traditional oriental blend of Chinese, Sri Lankan and Indian black teas with bergamot orange oil

7,50€

GOURMET TEAS

Jardin Bleu Royal

Dieser anmutige schwarze Tee ist wie eine exquisite Delikatesse – eine üppige Mischung aus Frucht- und Blumennoten. Schwarzer Tee aus China und Sri Lanka, Ringelblume und Kornblumenblütenblätter mit Aromen von Walderdbeeren, Kirschen und Rhabarber.

This graceful black tea is like an exquisite delicacy - a sumptuous blend of fruit and floral notes.

Black tea from China and Sri Lanka, marigold and cornflower petals with aromas from wild strawberry, cherry and rhubarb.

8,50€

COLD DRINKS

Plose Mineral Water (0,25l | 0,75l) 3,90€/8,50€

Plose still Water (0,25l | 0,75l) 3,90€/8,50€

Orangina Yellow, Red (0,25l)

Coca-Cola, light, zero (0,2l)

4,90€

4,90€

CHAMPAGNER

Ladurée Brut - Millésimé (0,1l) 14,90€

Ladurée Rosé - Millésimé (0,1l) 16,90€

Ladurée Rosé - Millésimé (0,375l) 49,00€

Ladurée Brut - Millésimé (0,75l) 79,00€

Ladurée Rosé - Millésimé (0,75l) 89,00€

Bei Allergien oder Lebensmittel-Intoleranzen fragen Sie bitte unser Service-Team nach unserer Allergen-Übersicht.

In case of allergies or intolerances, please ask our service team for our allergen overview.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Our prices include VAT and service.