

LADURÉE

Paris

Ispahan

Macaron, Rosenblütencreme, frische Litschis und Himbeeren

Macaron, rode petal cream, fresh lychees and raspberries

12,50€

Plaisir sucré

Haselnuss- Daquoise-Biskuit, Milkschokoladen-Ganache, Milkschokoladen Chantilly

Hazelnut dacquoise biscuit, milk chocolate ganache, milk chocolate Chantilly

10,50€

MACARONS

Macaron Ihrer Wahl

Macaron of your choice

2,90€

Caramel fleur de sel, Citron, Chocolat, Fleur d'orange, Cassis violette,

Vanille, Pistache, Rose, Amand amère, Framboise, Marie-Antoinette

Unser Ladurée Team wird Ihnen die saisonalen Macarons gerne vorstellen

salted caramel, lemon, cassis violette, raspberry, rose, almonde, pistachio,

marie-antoinette, vanilla - Our Ladurée team will present them to you.

FRENCH TOAST

Classic

Ahornsirup, Schlagsahne

Maple syrup, whipped cream

11,50€

Caramel

Madagaskar Vanilleeis, Salz-Karamell Macaron, Hausgemachte Karamellsoße

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

12,50€

Isaphan

Roseneis, Rosa Macaron, Himbeer-Litschi

Rose ice cream, pink macaron, raspberry lychee

13,50€

Bitte informieren Sie uns über alle Allergien und Diätsvorschriften.

Bitte beachten Sie unser Allergen-Informationsbuch.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.

SAISONALE PATISSERIE

Éclair Caramel	10,50€
Brandteig mit Crackern, gefüllt mit einer sahnigen Karamell-Tonkabohnen-Creme und dekoriert mit einem Karamell-Schokoladen-Streifen Chou pastry, with crackers, filled with an onctuous caramel and tonka beans cream and decorated with a caramel chocolate stripe	
Religieuse Fleur d'Orange	11,50€
Ein zartschmelzender Brandteig, garniert mit Sahne, parfümiert mit Orangenblüten, mit elfenbeinfarbenem Fondant überzogen und mit einer kleinen Silberkugel aus Zucker verziert. A melty choux paste garnished with pastry cream, perfumed by orange blossom, the whole covered with an ivory fondant and finished with a little sugar silver ball.	
Religieuse Valentines Day	12,50€
Brandmasse, Mango-Passionsfrucht Kern, Honig-Vanille Chantilly, Rote Marzipan Decke Pate a choux, mango-passion fruit core, honey-vanilla chantilly, red marzipan blanket	
L'Elysee	11,50€
Knuspriger Haselnussboden und 75%ige Sao-Tomé-Ganache, überzogen mit einem Schokoladenbutter-Haselnusskeks und zerkleinerten Haselnüssen, einer dünnen Schicht Sao-Tomé-Schokolade und Schokoladenmousse, dekoriert mit einer Schokoladenglasur, einer Dekoration und einem Sao-Tomé-Schokoladentrüffel Crunchy hazelnut base and 75% Sao Tomé ganache topped with a chocolate butter hazelnut biscuit and crushed hazelnuts, a thin sheet of Sao Tomé chocolate and chocolate mousse, decorated with a chocolate icing, a decoration and a Sao Tomé chocolate truffle	
La Fleure noire	11,50€
Sacher-Biskuit, Kakaobohnen-Feuillentine, dunkles Schokoladenmousse, Vanille-Boubron-Creme Sacher biscuit, cocoa beans feuillentine, dark chocolate mousse, vanilla Bourbon cream	
Ispassion	12,50€
Zwei Macaronschalen, gefüllt mit einer Passionsfruchtcreme, frischen Himbeeren und Himbeerkompott. Verziert mit einem Blatt aus weißer Schokolade Two macaron shells filled with a passion fruit cream, fresh raspberries and raspberry compote. Decorated with a white chocolate leaf.	
Pepite Pecan	12,50€
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.	

Bitte informieren Sie uns über alle Allergien und Diätvorschriften.

Bitte beachten Sie unser Allergen-Informationsbuch.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.

VIENNOISERIES

Croissant	3,50€	Croissant Walnut	4,90€
Pain au Chocolat	4,50€	Pain au Chocolat Pistache	4,90€

WARMER GETRÄNKE

Espresso	3,50€	Ladurée Hot Chocolate (1 person)	5,50€
Espresso Macchiato	3,90€	Ladurée Hot Chocolate (2 persons)	7,90€
Ladurée Coffee	4,50€	Latte Macchiato	4,90€
Cappuccino	4,90€	Flat White	4,90€
Double Espresso	4,50€	Chocolat / Coffee Viennois	5,90€
Flavours	+1,50€	Oatmilk (Hafermilch)	+0,80€
Hazelnut, Caramel			

CREATION TEAS

Melange Ladurée	5,90€
Schwarzer Tee aus China, Zitrusfrüchte, Blumen, leichte Gewürze und Vanille Black Tea from China, citrus, flowers, light spices and vanilla	
Marie-Antoinette	5,90€
Schwarzer Tee aus China, Rosenblüten, Zitrusfrüchte und Honig Black Tea from China, rose petals, citrus and honey	
Roi Soleil	5,90€
Grüner Tee aus China, Bergamotte, Rhabarber und Karamell Green tea from China, bergamot, rhubarb and caramel	

Bitte informieren Sie uns über alle Allergien und Diätvorschriften.
Bitte beachten Sie unser Allergen-Informationsbuch.
Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.

CLASSIC TEAS

Breakfast tea	5,90€
Schwarz Tee aus Sri Lanka (Ceylon) und Indien Black Tea from Sri Lanka (Ceylon) and India	
Earl Grey	5,90€
Orientalische Teemischung aus schwarzem Tee aus China, Sri Lanka und Indien, Bergamotte-Orange Oriental blend tea from China, Sri Lanka and India, bergamot orange	

GOURMET TEAS

Jardin Bleu Royal	6,90€
Schwarzer Tee aus China und Sri Lanka, Waldbeeren, Rhabarber, Kirsche, Heidelbeere Black tea from China and Sri Lanka, wildberries, rhubarb, cherry, blueberry	

WATERS AND SODAS

Plose Mineral Water (0,25l 0,75l) 3,50€/8,00€ still / sparkling	Orangina Red / Yellow (0,25l) 3,90€
	Coca-Cola, light, zero (0,2l) 3,90€
	Fresh Orange juice (0,25l) 4,90€

CHAMPAGNER

Ladurée Brut / Rosé (0,1l) 13,50€	Ladurée Brut (0,7l) 79,00€
Ladurée Rosé (0,375l) 49,00€	Ladurée Rosé (0,7l) 79,00€

Bitte informieren Sie uns über alle Allergien und Diätvorschriften.
Bitte beachten Sie unser Allergen-Informationsbuch.
Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.