



Kräume
CONDITOREI, CAFÉ
CHOCOLATIER

SPEISEKARTE

QUALITÄT

Herzlich Willkommen in der Conditorei Kraume!

Wir freuen uns Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt in unserer Torten-, Schokoladen- und Pralinenwelt...

Lassen Sie sich verwöhnen. Denn feine Pralinés, feinste Kuchenkreationen und Schokoladen-Köstlichkeiten der Conditorei Kraume sind eigens dafür geschaffen, Ihnen das Leben ein wenig zu versüßen. Alle Produkte unseres Hauses stellen wir selber her. Fruchtaufstriche, Brot, Brötchen, Torten, Kuchen, Gebäck, Schokolade,

Pralinen und all die anderen Leckereien, die Sie bei uns entdecken können. Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und Fertigprodukte verwenden wir nicht.

Bei der Auswahl unserer Rohstoffe sind wir wählerisch. Wo es möglich ist verwenden wir regionale Produkte. Unsere Milch kommt vom Gut Wilhelmsdorf, die Äpfel von den Streuobstwiesen unserer Region. Unseren Kaffee röstet für uns die Rösterei Eisbrenner in Milse. Jede Woche frisch. Obst und Gemüse kommt täglich frisch vom Bielefelder Großmarkt. Eier kommen von regionalen Erzeugern. Marzipan und Mandeln beziehen wir direkt aus Lübeck. Viele Lieferanten sind klein und Kleinstfirmen die sich auf ein Produkt spezialisiert haben.

Unsere Rezepturen sind angepasst an die Geschmackserwartungen und Ernährungsgewohnheiten unserer Zeit. Eine Fruchtmousse Torte mit 30% Fruchtanteil? Gerne. Auch die Klassiker wie Frankfurter Kranz oder Schwarzwälder Kirsche können Sie bei uns finden. Gut und frisch gemacht. Was der Gast nicht sieht: Ein Team von zehn Konditorinnen und Konditoren. Fünf Auszubildende und zehn Fachverkäuferinnen. 350 qm Backstube. Eine Sammlung von über 500 Rezepturen und modernste Technik. Wir lieben unser Handwerk und bilden Konditoren und Fachverkäuferinnen aus!

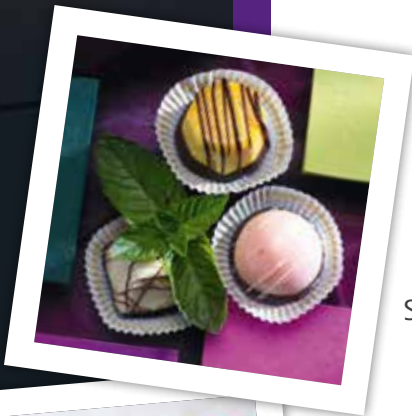
Kreativität und Fantasie.

Von der Produktentwicklung über die Fertigung, bis hin zum Versand bietet das Kraume Team höchste Qualität und Spitzenservice. Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer individuellen Veranstaltung zur Verfügung, damit aus einem „speziellen Anlass“ ein „unvergessliches Highlight“ wird. Auf Wunsch liefern wir, dekorieren und richten an - sprechen Sie mit uns!

Ihr Café Kraume-Team.



CONDITOREI
CHOCOLATIER



VERLOCKEND

Genießen Sie von unseren köstlichen, hausgemachten Kuchen, Torten und Desserts. „Süße Sünden“ warten an unserer Theke auf Sie.

Sahne-, Mousse- und Buttercrème-Torten ab € 3,50

Obst- und Beertorten frisch für Sie belegt ab € 3,30

Verführerische Fours, Baumkuchen und Gebäckspezialitäten ab € 3,00

Ernährungsformen und Produktmerkmale



Vegan



Erdnüsse



Sesamsaat

Enthaltene Allergene



Soja



Schwefeldioxid und Sulfite



Glutenhaltiges Getreide



Milch



Lupinen



Krebstiere



Schalenfrüchte



Weichtiere



Eier



Sellerie



keine Angaben zu Allergenen



Fische



Senf



keine Allergene enthalten

Wissen was drin ist:

Sie haben Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten? Sprechen Sie uns einfach an.

Die Liste mit den **Inhaltsstoffen** und **Allergenen** kann bei unseren Mitarbeitern eingesehen werden.

Wir helfen Ihnen gerne weiter.



Nur für unsere kleinen Gäste:
Schnorrsteller. Kost nix.
Ihr bekommt einen eigenen
Teller mit Besteck und
schnorrt bei den Großen.

Für die Großen Gäste:
Zusätzliches Gedeck 1,20 €

KRAUME FRÜHSTÜCK

Schnell Starter Frühstück	€ 4,20
1 „normales“ Brötchen (Körnerbrötchen + 0,30 €) frischer Kraume Fruchtaufstrich, Butter, Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade	
Kleines Frühstück	€ 5,20
2 „normale“ Brötchen (je Körnerbrötchen + 0,30 € / Stück), 2 Sorten Kraume Fruchtaufstrich, Butter, Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade	
Kraume Frühstücksteller	€ 10,50
Brot- und Brötchenauswahl, Butter, Frischkäse, frischer Kraume Fruchtaufstrich, Käse ¹ , Aufschnitt ^{2,3} , 1 gekochtes Ei, 1 Glas Quark mit hausgemachter Roter Grütze, 1 Kännchen Kaffee, Tee oder Schokolade	
Genießerfrühstück	€ 13,40
Brot- und Brötchenauswahl, Butter, Frischkäse, frischer Kraume Fruchtaufstrich, Käse ¹ , Schinken ² , Salami ² , 1 gekochtes Ei, 1 Glas Quark mit hausgemachter Roter Grütze, 1 Kännchen Kaffee, Tee oder Schokolade, wahlweise 1 Glas Prosecco oder Orangensaft, frisch gepresst	
Schlemmerfrühstück	€ 16,50
Brot- und Brötchenauswahl, Butter, Frischkäse, frischer Kraume Fruchtaufstrich, Käse ¹ , Aufschnitt ^{2,3} , Rührei von 3 Eiern, Räucherlachs mit Meerrettich, 1 Glas Quark mit Roter Grütze, 1 Kännchen Kaffee, Tee oder Schokolade, wahlweise 1 Glas Prosecco oder Orangensaft, frisch gepresst	
Anstelle des gekochten Ei's:	
2 Spiegeleier	€ 2,40
Rührei von 3 Eiern	€ 3,00
... mit Käse	€ 3,50
... mit Schinken ^{2,3}	€ 3,50
... mit Paprika und Kräutern	€ 3,50
Frisch gepresste Säfte	
Glas Orangensaft	0,20 l € 3,70
Glas Kiwi-Orange	0,20 l € 3,70
Prickelnd und belebend	
1 Glas Secco - Fräulein Hess	0,10 l € 3,30
1 Flasche Piccolo „fleissiges Lieschen“ Sekt extratrocken	0,20 l € 5,60
1 Flasche Piccolo „bella Rosa“ Rosé Sekt extratrocken	0,20 l € 5,60
1 Flasche Secco - Fräulein Hess	0,75 l € 19,50
1 Flasche Sekt „fleissiges Lieschen“ extratrocken	0,75 l € 23,00

GUTEN MORGEN!

Süßes Brötchen oder Hörnchen pur € 1,70
 ...mit frischem Kraume Fruchtaufstrich und Butter € 2,80

Buttercroissant pur € 1,90
 ...oder mit frischem Kraume Fruchtaufstrich und Butter € 3,10

Croissants, nach Wahl pikant, belegt mit € 4,20
 ... Gouda und Vitamindexor
 ... Geflügel-Salami^{2,3} und Vitamindexor
 ... Kochschinken^{2,3} und Vitamindexor
 ... Westf. Räucherschinken^{2,3} und Vitamindexor

2 halbe „normale“ Brötchen oder Brot mit Vitamindexor und:
 ... Schnittkäse¹ € 4,10
 ... Geflügel-Salami^{2,3} € 4,10
 ... Kochschinken^{2,3} € 4,10
 ... Westf. Räucherschinken^{2,3} € 4,10
 ... Lachs € 5,30

auf Wunsch gern auch als Körnerbrötchen (+ 0,30 €) oder
 pur ohne Vitamindexor (- 0,40 €)

1 Ciabattabrötchen mit Tomate-Mozzarella, Vitamindexor € 3,90

1 halbes „normales“ Brötchen oder Brot mit Vitamindexor und:
 ... Schnittkäse¹ € 2,40
 ... Geflügel-Salami^{2,3} € 2,40
 ... Kochschinken^{2,3} € 2,40
 ... Westf. Räucherschinken^{2,3} € 2,40
 ... Lachs € 3,00

auf Wunsch gern auch als Körnerbrötchen (+ 0,20 €)
 oder pur ohne Vitamindexor (- 0,20 €)

Wählen Sie dazu:

1 Brötchen  	€ 0,60	2 Scheiben Putenbrustaufschnitt ^{2,3}  	€ 1,20
1 Scheibe hausgemachtes Brot  	€ 0,50	2 Scheiben Gouda 	€ 1,30
1 Körnerbrötchen   	€ 0,95	1 Scheibe Kochschinken ^{2,3}  	€ 1,30
1 Vollkorn- oder Dinkelbrötchen     	€ 1,15	3 Scheiben Räucherlachs mit Meerrettich  	€ 4,10
1 Croissant  	€ 1,80	1 Glas Quark mit Roter Grütze 	€ 2,50
1 süßes Brötchen o. Hörnchen   	€ 1,30	2 Spiegeleier  	€ 2,70
1 gekochtes Ei 	€ 0,70	Rührei von 2 Eiern  	€ 2,70
1 Portion Fruchtaufstrich 	€ 0,60	Rührei von 3 Eiern  	€ 3,30
1 Portion Butter 	€ 0,60	Rührei mit Käse   	€ 3,80
1 Portion Frischkäse 	€ 1,10	Rührei mit Schinken ^{2,3}   	€ 3,80
2 Scheiben Geflügel-Salami ^{2,3}   	€ 1,20	Rührei mit Paprika und Kräutern  	€ 3,80

1 = Beta-Karotin, 2 = Natriumnitrit, 3 = Stabilisator







PIKANT

Suppen

- Ochsenschwanzsuppe^{2,3} mit Brötchen     € 4,60
- Gulaschsuppe^{2,3} mit Brötchen   € 4,60
- Hühnerbrühe^{2,3} mit Brötchen    € 4,60
- Tomatensuppe^{2,3} mit Brötchen  € 4,60
- Hausgemachte Tagessuppe^{2,3} € 5,20
- Terrine Suppe nach Art des Chefs

Kleine Speisen









- Ragout-Fin € 6,90
mit Brötchen o. Brot, Butter und Vitamindekor    
- Strammer Max € 7,20
Brot mit 2 Spiegeleiern und Schinken^{2,3}, Vitamindekor
- Käse Max € 7,20
Brot mit 2 Spiegeleiern und Käse, Vitamindekor
- 2 heiße Bockwürstchen² mit Senf, dazu ein Brötchen € 5,00

Gemüse Quiche

- ... heiß serviert € 4,40
- ... mit kleinem Beilagensalat € 6,90

- Gemischter Salatteller € 7,10
mit Hausdressing, dazu Brot oder Brötchen

3 Reibekuchen

- ... mit Quark und Schinkenstreifen^{2,3}    € 6,70
- ... mit Quark und Räucherlachs    € 8,50
- ... mit Apfelkompott   € 6,10

Täglich wechselnde Gerichte. Fragen Sie bitte nach unseren Tagesempfehlungen.

1 = Beta-Karotin, 2 = Natriumnitrit, 3 = Stabilisator

LECKER

Herzhafte Crêpes



- ... Toscana mit Käse, Tomaten, Salami^{2,3} € 6,70
- ... Normandie mit Camembert, Salami^{2,3}, Paprika, Tomate € 6,70
- ... Westfalen mit Schinken^{2,3}, Kräuterfrischkäse € 6,70

Rührei von 3 Eiern mit Brötchen oder Brot, Butter

- ... Natur € 4,90
 - ... mit Schinken^{2,3} € 5,30
 - ... mit Käsewürfeln¹ € 5,30
- 2 Spiegeleier mit Brötchen oder Brot, Butter € 4,50

Süße Crêpes



- ... mit hausgemachtem Kraume Fruchtaufstrich € 4,60
- ... mit Zimtucker € 4,60
- ... mit Kraumes Nuss Brotaufstrich € 4,90
- ... mit Roter Grütze und Sahne € 5,40
- ... mit Sahnequark und Zimtucker € 5,40
- ... mit frischen Früchten und Sahne € 6,80

Eierpfannkuchen



- ... mit Zimtucker € 5,90
- ... mit Sahnequark und Roter Grütze € 6,60
- ... mit Äpfeln und Zimtucker € 6,60

Unser hausgemachter Kaiserschmarrn



- ... mit Roter Grütze € 7,50
- ... mit Apfelkompott € 7,50

Frischer Sahnequark

- ... mit Roter Grütze und Sahne € 5,50
- ... mit frischen Früchten € 6,60
- ... mit frischen Früchten und Sahnehäubchen € 6,90
- ... mit frischen Früchten und Müsli € 6,90

Unsere hausgemachten Eierpfannkuchen und Kaiserschmarrn werden jedesmal frisch zubereitet, daher bitte etwa 10 Minuten Zeit einkalkulieren.

Kräume
CONDITOREI, CAFÉ
CHOCOLATIER

ERFRISCHEND

Erfrischungen

Flasche Apfelsaftschorle	0,20 l	€ 2,60
Flasche Rhabarberschorle	0,20 l	€ 2,60
Glas Apfelsaft	0,20 l	€ 2,60
Flasche Mineralwasser	0,25 l	€ 2,60
Flasche Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25 l	€ 2,60
Flasche Mineralwasser	0,70 l	€ 6,20
Flasche Coca Cola	0,20 l	€ 2,60
Flasche Coca Cola Light	0,20 l	€ 2,60
Flasche Orangina	0,25 l	€ 2,70
Flasche Krombacher Pils	0,33 l	€ 3,50
Flasche Krombacher Radler alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50
Flasche Erdinger alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50

Weine

Glas Weißwein	0,20 l	€ 4,10
Glas Weißweinschorle	0,20 l	€ 4,10
Glas Rotwein	0,20 l	€ 4,10
Glas Rotweinschorle	0,20 l	€ 4,10

Prickelnd und belebend

1 Glas Secco - Fräulein Hess	0,10 l	€ 3,30
1 Flasche Piccolo „fleissiges Lieschen“ Sekt extratrocken	0,20 l	€ 5,60
1 Flasche Piccolo „bella Rosa“ Rosé Sekt extratrocken	0,20 l	€ 5,60
1 Flasche Secco - Fräulein Hess	0,75 l	€ 19,50
1 Flasche Sekt „fleissiges Lieschen“ extratrocken	0,75 l	€ 23,00

Spirituosen

Aquavit	0,02 l	€ 4,10
Whisky	0,02 l	€ 4,10
Eierlikör	0,02 l	€ 4,10
Baileys	0,02 l	€ 4,10

VERFÜHRERISCH

Frisch gepresste Säfte

Glas Orangensaft	0,20 l	€ 3,70
Glas Kiwi-Orange	0,20 l	€ 3,70
Glas Zitrone, natur, heiß oder kalt	0,20 l	€ 2,60

Smoothies

Mango Banane	0,25 l	€ 4,10
Ananas Papaya	0,25 l	€ 4,10
Himbeer-Orange	0,25 l	€ 4,10

Trinkschokolade natürlich mit Milch und Sahnehäubchen

Tasse Trinkschokolade		€ 2,70
Kännchen Trinkschokolade		€ 4,70

Heiße Trinkschokolade mit einem Espresso on Top
Schokiatto € 3,40

Schokolade als sündige Versuchung € 4,60
Der besondere Kakao aus heißer Milch und purer Schokolade.
Frisch für Sie aufgeschäumt.

... Die Weiße Trinkschokolade
Sanft und geschmeidig.

... Vollmilch-Trinkschokolade
Der Klassiker unter den Kakaos. Passt immer.

... EXTRA HERB-85% Kakao dunkle Trinkschokolade
Die Spezialität für Kenner feinerherben Kakaogenusses.

Kakao mit Schwips und Sahnehäubchen € 5,10
... mit Eierlikör
... mit Jamaica Rum
... mit Whisky

Glas Bio Milch von Gut Wilhelmsdorf heiß oder kalt € 2,40

Kakao's mit Aroma
Für folgende Flavours
berechnen wir € 0,50 extra:
Apricot, Caramel, Chocolat,
Vanille.



Kräume
CONDITOREI, CAFÉ
CHOCOLATIER

Kaffee mit Aroma
für alle Spezialitäten.
Für folgende Flavours berechnen
wir € 0,50 extra: Apricot,
Caramel, Chocolat, Vanille.



AROMATISCH

Kaffeespezialitäten

Alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert erhältlich!

Unsere Kaffee's kommen aus der Rösterei Eisbrenner hier in Bielefeld.

Der Kaffee wird jede Woche frisch in kleinen Chargen exklusiv für uns geröstet.

Espresso	€ 2,00
Espresso - Doppio	€ 3,40
Espresso - Macchiato Espresso mit Milchhäubchen	€ 2,80
Café Crème Klassisch, kräftig nach Schweizer Art	€ 2,90
Cappuccino original italienisch, mit geschäumter Milch	€ 2,90
Cappuccino mit Sahnehaube	€ 2,90
Milchkaffee	€ 2,90

Heiße Trinkschokolade mit einem Espresso on Top

Schokiatto € 3,40

Latte Macchiato original italienisch € 3,60

Kaffee mit Schwips € 5,10

Serviert im Glas mit Sahnehaube

... mit Eierlikör

... mit Jamaica Rum

... mit Whisky

Jede Tasse frisch gebrüht

Qualitätskaffee € 2,40

Kaffee, entkoffeiniert € 2,40

Jedes Kännchen frisch gebrüht

Qualitätskaffee € 4,30

Kaffee, entkoffeiniert € 4,30

HARMONISCH

Ronnefeldt Teespezialitäten

Wir servieren Ihnen ausschließlich lose Teeblätter im Teesieb.

Tee im Glas € 2,40

Tee im Kännchen € 4,30

Aromatisierter Schwarzer Tee:

Earl Grey TGFOP Herbst – feinblumiger Darjeeling komponiert mit dem frischen Zitrusaroma der Bergamottefrucht. Empfohlene Ziehzeit 3 – 5 Minuten

Aromatisierter Grüner Tee:

Morgentau Sencha Sommer – Grüner Tee mit Blüten und fein fruchtigem Mango Zitrusgeschmack. Empfohlene Ziehzeit 2 – 3 Minuten

Kräutertee:

Rooibos Vanille – süß-cremige Vanille unterstützen den vollmundigen Geschmack dieses südafrikanischen Kräutertees. Empfohlene Ziehzeit 5 Minuten

Kamillenblüte – ein angenehmer und wohltuender Kräutertee aus ganzen Kamillenblüten. Empfohlene Ziehzeit 5 – 8 Minuten

Pfefferminze – eine köstliche erfrischende Minze aus ganzen Pfefferminzblättern. Empfohlene Ziehzeit 5 – 8 Minuten

Bergkräuter nach Schweizer Art – zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian duftig, würzig und frisch wie die Morgenluft in den Bergen. Empfohlene Ziehzeit 5 – 8 Minuten

Früchtetee:

Granny's Garden – eine fruchtig-frische Rhabarber-Komposition, abgerundet mit der Süße der Vanille. Empfohlene Ziehzeit 8 – 10 Minuten

Schwarzer Tee:

Darjeeling Summer Gold FTGFOP Sommer / BIO – feines blumiges und vollmundiges Aroma. Empfohlene Ziehzeit 3 – 4 Minuten

Spring Darjeeling FTGFOP Frühling/ BIO – erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya Spitzentee mit lieblichem, zartblumigen Aroma. Empfohlene Ziehzeit 2 – 3 Minuten

Assam Bari GFBOP Sommer – extravaganter Broken mit vielen goldenen Tipps und höchsten Aromawerten, kräftig, würzig, malzig. Empfohlene Ziehzeit 3 – 4 Minuten

English Breakfast FBOP Sommer – feiner mittelkräftiger Tee aus Ceylon. Empfohlene Ziehzeit 3 – 4 Minuten

Ostfriesen Broken Auslese GFBOP Sommer – ausgesuchte Assams sorgen für den köstlich intensiven Geschmack des Klassikers. Empfohlene Ziehzeit 3 – 4 Minuten

Alle hier aufgeführten Teesorten sind in 100g Originaltüten bei uns erhältlich.



Kräume
CONDITOREI, CAFÉ
CHOCOLATIER

Conditorei Kraume GmbH

Stapenhorststraße 10 | 33615 Bielefeld
Telefon 05 21 12 20 11 | Telefax 05 21 13 31 49 | info@cafe-kraume.de

Versüßung erhalten Sie:

Montag bis Samstag täglich von 7.00 bis 18.00 Uhr
An Sonntagen von 8.00 bis 18.00 Uhr
und an Feiertagen von 8.00 bis 17.00 Uhr

Am Wellbach 11 | 33609 Bielefeld | Telefon 05 21 7 12 68 | info@cafe-kraume.de

Versüßung erhalten Sie:

Montag bis Samstag täglich von 7.00 bis 18.00 Uhr
An Sonntagen von 9.00 bis 18.00 Uhr
und an Feiertagen von 9.00 bis 17.00 Uhr

Besuchen Sie uns online!

Stellen Sie individuell Ihre Pralinen zusammen oder beschenken Sie Ihre Liebsten. In unserem Online Shop finden Sie handgemachte Pralinen, Schokolade, Gebäck und Fruchtaufstriche in einer großen Auswahl. Wir verpacken und verschicken Ihr Präsent.



Café Kraume hat auch eine eigene Fanpage auf Facebook. Aktuelle Neuigkeiten, Produktinformationen und die Möglichkeit, an Aktionen teilzunehmen erhalten Sie, indem Sie Fan werden – einfach "Gefällt mir" klicken!

Besuchen Sie uns auch online unter:

www.cafe-kraume.de | www.pralinen-bestellen.de

Informationen zu Zutaten und Allergenen finden Sie auch online unter www.was-drin-ist.de



www.cafe-kraume.de



www.pralinen-bestellen.de



www.was-drin-ist.de

