



Café Kreutzkamm Dresden 1925

1825 in Dresden von Heinrich Jeremias Kreutzkamm gegründet, ist heute bereits die sechste Generation für das Familienunternehmen aktiv. Vom ehemals königlich-sächsischen Hoflieferanten haben wir uns zur Spezialitäten-Conditorei mit Versand in alle Welt entwickelt.

Als Fritz Kreutzkamm im Juni 1945 in Bayern aus der Kriegsgefangenschaft entlassen wurde, war an eine Rückkehr in seine sächsische Heimat nicht zu denken. Er ließ sich in Vilsbiburg (Bayern) nieder, wo ihn auch seine 74-jährige Mutter wiederfand.

Im Mai 1946 schreibt er an seinen ehemaligen Mitarbeiter Walter Riegel:
„...ich empfinde das Getrenntsein von Dresden doch sehr, wenn man vielleicht auch im Augenblick kleine Vorteile genießt, indem man nicht dauernd Trümmer sieht...“
und „ich zermartere mir den Kopf schon seit Monaten, wie man es richtig macht und stehe vorläufig auf dem Standpunkt, dass ja wohl etwas in Dresden zu betreiben wäre, was einen schließlich vorderhand über Wasser hält, aber auch nicht mehr. Und nach allen Überlegungen kann ich mir auch nicht vorstellen, wie wir in Dresden innerhalb der nächsten 20 Jahre den Kaufkreis finden werden, der für unsere Artikel in Frage kommt; ...vielleicht, dass wir im Stile Kuchenkrahmer etwas aufziehen können, doch ich hoffe, dass wir da noch eine andere Idee finden werden, die mich befriedigt.“ ...“Glauben Sie, lieber Herr Riegel, es gäbe für mich nichts Schöneres als wieder von vorne anzufangen und dem alten Namen wieder einen Aufstieg zu geben...“

1950 wurde die Firma in München wieder eröffnet, von wo aus seitdem die altbekannten Spezialitäten wieder in alle Welt reisen. Überlieferte Rezepte, ein Stamm bewährter Mitarbeiter und beste Zutaten bieten Gewähr für die gleiche Güte aller Erzeugnisse, die sich in Jahrzehnten zahllose Freunde erworben haben.

Wir sind stolz auf das Erreichte, das wir durch die Einsatzfreude und das fachliche Können unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über nun bereits 200 Jahre realisiert haben. Gemeinsam mit unserem Team danken wir Ihnen, unseren Kunden und Gästen für die Treue, die Sie unserem Hause über die Jahre hinweg bewiesen haben.

Bleiben Sie uns bitte gewogen, wir werden Sie auch in Zukunft gerne mit größter Sorgfalt bedienen.
Ihre Katharina und Eli Kreutzkamm und das Conditorei Kreutzkamm-Team

Frühstück		
Das Kleine		€ 6,90
1 Brötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre oder Honig		
Frühstück Kreutzkamm		€ 14,40
2 Brötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre oder Honig, 1 gekochtes Ei, Schinken ^(1,2) , Käse ⁽¹⁾ und Salami ^(1,2,4,5)		
Das gesunde Frühstück		€ 8,20
Hausgemachtes Müsli, Joghurt oder Milch, Obst		

Ergänzung zum Frühstück		
Orangensaft, frisch gepresst	0,2l	€ 5,50
1 gekochtes Ei (hart oder weich)		€ 2,10
1 Spiegelei		€ 4,20
2 Rührei oder Spiegelei		€ 6,90
Portion Butter		€ 1,60
Portion Konfitüre oder Honig		€ 1,80
Brötchen		€ 1,60
Roggensemmel		€ 1,90

Kreutzkamm Klassiker von 11:00 bis 17:00 Uhr		
Tagessuppe mit einer Scheibe Brot		€ 8,00
Königinpastete gefüllt mit Würzfleisch und Salatgarnitur		€ 11,00
Hausgemachte Quiche ^(1,2) mit kleinem gemischtem Salat		€ 11,00
Sächsischer Zwiebelkuchen ^(1,2)		€ 11,00
Sächsischer Lauchkuchen		€ 11,00
Warmer Spinatstrudel mit kleinem gemischtem Salat		€ 12,50

Kreutzkamm Bemmen-Variationen		
2 Brotscheiben, gegrillt und belegt		
- mit Camembert, Preiselbeeren		€ 9,00
- mit gekochtem Schinken ^(1,2) , Käse ⁽¹⁾ und Tomaten		€ 9,00

Das Original Kreutzkamm Backbuch	
	Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller
Kennen Sie schon unser Kreutzkamm Backbuch? Ein perfektes Geschenk für alle, die gerne selber backen.	



Zum 200-jährigen Firmenjubiläum der Conditorei Kreutzkamm ist „Das Original Kreutzkamm Backbuch“ (Callwey Verlag) erschienen, in dem wir erstmals unsere Rezepte aus unserer Familientradition veröffentlichen.

Darin entdecken Sie unsere Geschichte, Produkte und die Handwerkskunst. Unser Familienbetrieb steht seit 200 Jahren für erstklassige Conditoreiwaren und auch heute noch bleiben wir unseren Erfolgsrezepten treu.

Von den wichtigsten Basisrezepten wie Hefeteig, Mürbteig und Blätterteig über feine Pralinen, Strudel, Kuchen, Teegebäck und Plätzchen bis hin zu kunstvoll geschichteten und dekorierten Torten – dieses Buch enthält alles, was Sie für die hohe Kunst des Backens benötigen.

Sprechen Sie uns gerne an oder schauen Sie auf unsere Webseite: www.kreutzkamm.de



ZUSATZSTOFFE:		
(1) mit Konservierungsstoff	(4) mit Farbstoff	(7) mit Süßungsmittel
(2) mit Antioxidationsmittel	(5) mit Geschmacksverstärker	(8) mit Phosphat
(3) koffeinhaltig	(6) chininhaltig	(9) enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene und Zusatzstoffe liegen aus, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter!

www.kreutzkamm.de

CONDITOREI



Kreutzkamm

FAMILIENTRADITION SEIT 1825



Speisekarte

Café am Altmarkt

Conditorei Kreutzkamm
Altmarkt 25, 01067 Dresden
info@kreutzkamm.de
www.kreutzkamm.de



Torten

Die vielfältige Tagesauswahl finden Sie in unserer Kuchentheke.

Prinzregenten-Torte (alkoholfrei)	€ 5,45
<i>Biskuitböden mit Schokocreme verfeinert, veredelt mit Marzipan unter einer Schoko-Glasur</i>	
Sacher-Torte (enthält Alkohol)	€ 5,45
<i>Schoko Biskuitböden mit Aprikosenkonfitüre verfeinert und mit Schokoladen-Glasur überzogen</i>	
Kreutzkamm-Spezial-Torte (enthält Alkohol)	€ 5,45
<i>Biskuitböden mit Aprikosenkonfitüre und Marzipan verfeinert, überzogen mit einer Fondant Glasur und einem kandierten Früchtekranz veredelt</i>	
Herrentorte (enthält Alkohol)	€ 5,45
<i>Biskuitböden mit Weincreme verfeinert und mit Schokoladen Kuvertüre überzogen</i>	
Walnusstorte (enthält Alkohol)	€ 5,45
<i>Biskuitböden mit Haselnüssen und einer Schokowalnusscreme, veredelt mit Lübecker Marzipan</i>	
Trüffel-Kirsch-Torte (enthält Alkohol)	€ 5,45
<i>Schoko Biskuitböden mit Baumkuchenstücken und Kirschen in Schoko-Sahnecreme</i>	
Schoko-Himbeer-Torte (vegan, alkoholfrei)	€ 5,45
<i>Vegane Schokoladen Biskuitböden mit veganer Himbeercreme verfeinert und von Marzipan und feinherber Kuvertüre umhüllt</i>	
Royal Torte (enthält Alkohol)	€ 5,45
<i>Schokoladen Biskuitböden mit Moccacreme verfeinert und von Vollmilch Kuvertüre umhüllt</i>	
Petits Fours , verschiedene Sorten	€ 4,50

Kuchen

Dresdner Eierschecke	€ 4,30
Kuchen	€ 4,30
<i>Mohn-Kirsch-Kuchen, Schwedischer Apfelkuchen, Kirschstreuselkuchen, Bienenstich, Apfelstreuselkuchen, Quark-Himbeer-Kuchen, Schmandkuchen, gefüllter Streuselkuchen, Pflaumenstreuselkuchen, Mohnstreuselkuchen</i>	

Sahnetorten und Schnitten

Sahnetorten	€ 5,50
<i>Himbeer-Joghurtsahne, Mohnsahne, Heidelbeer-Buttermilchsahne, Schwarzwälder Kirschtorte, Mozartschnitte, Mango-Himbeersahne, Himbeerbaiser-schnitte, Mandarinen-Joghurtsahne, Himbeer-Weinsahne</i>	
Linzer Schnitte	€ 4,50
Schokoladen Mousse Torte (weiße oder dunkle Schokolade)	€ 5,50
Windbeutel mit Sahne	€ 4,70
Portion Schlagsahne	+ € 2,30

Kreutzkamm Spezialitäten

Baumkuchentorte (enthält Alkohol)		€ 6,95
<i>Baumkuchen mit Kirschwasserbuttercreme und Fondantglasur</i>		
Baumkuchen mit Vanilleglasur	80g	€ 7,20
Baumkuchenspitzen	80g	€ 7,20
<i>überzogen mit feiner Edelbitterschokolade oder Vollmilchschokolade</i>		
Baumkuchen gemischt	100g	€ 7,30
Baumkuchen-Dessert (enthält Alkohol)		€ 6,35
<i>Baumkuchenstückchen mit Grand Marnier Creme</i>		
Apfelstrudel - natur		€ 7,40
- mit 1 Kugel Vanilleeis, Vanillesoße oder Schlagsahne		€ 9,70
Quarkkeulchen mit Apfelmus		€ 8,00
Dresdner Eierschecke mit heißen Himbeeren und Schlagsahne		€ 6,80
Nussbeugerl, Florentiner, Mandelhörnchen, Mandelzungen		€ 4,30

Warme Getränke

Kaffee oder Kaffee entkoffeiniert	Tasse	€ 4,00
	Haferl	€ 4,95
	Kännchen	€ 6,75
Espresso	einfach	€ 3,15
	doppelt	€ 4,65
Espresso Macchiato	einfach	€ 3,35
	doppelt	€ 4,85
Cappuccino	Tasse	€ 5,05
Milchkaffee	Tasse	€ 5,05
Café Crème	Tasse	€ 4,00
Latte Macchiato	Glas	€ 5,05
Selbstgemachter Kakao mit Sahne	Haferl	€ 5,05
Selbstgemachter Kakao ohne Sahne	Haferl	€ 4,40
Milch heiß oder kalt	Haferl	€ 3,60
„Kreutzkamm Kaffee“	Glas	€ 7,80
<i>Eierlikör 20% Vol. mit Kaffee Creme und einem Tupfer Sahne</i>		
Kaffee „Wiener Art“ mit Schlagsahne	Glas	€ 5,35
Irish Coffee 4cl Whiskey und Schlagsahne	Glas	€ 7,80
Russische Schokolade 2cl Rum und Schlagsahne	Glas	€ 7,95
Chai Latte	Glas	€ 4,95
Alternativ: Hafermilch		+ € 0,60

DALLMAYR -Tee	Glas	€ 4,00
Sorten: Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Assam,	Kännchen	€ 6,75
Alpenkräuter, Ingwer/Orange, Pfefferminze, Waldbeere		
Heiße Zitrone (frisch gepresst)	Glas	€ 3,90

Kalte Getränke

Oppacher Mineralwasser	0,25l	€ 4,00
still oder medium	0,75l	€ 7,00
Rauch Säfte	0,2l	€ 3,80
Apfel, Orange, Rhabarber, Kirsche, Mango, Johannisbeere		
Schorle	0,4l	€ 5,00
Apfel, Orange, Rhabarber, Kirsche, Mango, Johannisbeere		
Orangensaft frisch gepresst	0,2l	€ 5,50
Coca-Cola ^(4,3) , Coca-Cola zero ^(4, 3, 5, 9)	0,33l	€ 4,00
Fanta, Sprite	0,33l	€ 4,00
Oppacher Bitter Lemon ^(2,6)	0,2l	€ 4,00
Rauch Eistee Pfirsich	0,33l	€ 4,00

Bier

Meissner Schwerter Privat Pils	0,33l	€ 4,00
Erdinger Hefeweizen	0,5l	€ 4,90
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	€ 4,90
Meissner Schwerter Natur Radler	0,5l	€ 5,20

Alkoholische Getränke

Schloss Proschwitz Cuvée Clemens*	0,1l	€ 4,50
Sachsen, trocken	0,2l	€ 6,80
Weinschorle*	0,2l	€ 6,10
Kreutzkamm Sekt* Cuvée trocken	0,2l	€ 6,80
Federweißer* (saisonal)	0,2l	€ 7,05
Glühwein* hausgemacht (saisonal)	0,2l	€ 7,15
Aperol Spritz* ^(4,6)	0,3l	€ 8,20
Lillet Wild Berry*	0,3l	€ 8,20
Sekt* mit Früchten	0,1l	€ 5,65
Meyer's Rum* , Eierlikör*	2 cl	€ 4,75
Baileys*	2 cl	€ 4,95

* enthält Sulfite

Eisgetränke

Sanfter Engel	€ 6,20
<i>Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis</i>	
Rhabarbersaft mit Erdbeereis	€ 6,20
Eiskaffee Royal	€ 8,40
<i>Eine Kugel Vanilleeis, Kaffee und Schlagsahne</i>	
Eisschokolade	€ 8,40
<i>Eine Kugel Vanilleeis mit Vollmilchschokolade und Schlagsahne</i>	
Affogato	€ 6,40
<i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	

Eisbecher

Kreutzkamm Spezial Baumkuchen	€ 13,50
<i>Baumkuchenscheiben, Vanilleeis, Erdbeersoße, Schlagsahne</i>	
Eisbecher „Schokoladenmädchen“ (enthält Alkohol)	€ 11,00
<i>Schokoladen-, Vanille- und Nusseis, Eierlikör, Schokoladensoße und Schlagsahne</i>	
Heiße Liebe	€ 11,00
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne</i>	
Eismeringue	€ 10,50
<i>Baiser mit Eis Ihrer Wahl und Schlagsahne</i>	
Eisbecher „Pfirsich Melba“	€ 11,00
<i>Vanilleeis, Pfirsiche, Himbeersoße und Schlagsahne</i>	
Erdbeerbecher „Romanoff“ (saisonal)	€ 11,00
<i>Erdbeer- und Vanilleeis, frische Erdbeeren und Schlagsahne</i>	
Walnusseisbecher	€ 11,00
<i>Walnusseis, Walnüsse und Schlagsahne</i>	
Schwarzwaldbecher (enthält Alkohol)	€ 11,00
<i>Vanille- und Schokoeis, Kirschen, Kirschlikör und Schlagsahne</i>	
Kreutzkamm Früchtebecher	€ 11,00
<i>3 Kugeln Eis nach Wahl, Obst der Saison und Schlagsahne</i>	

Kugel Eis	€ 2,60
Gemischtes Eis, 3 Kugeln	€ 7,30
Gemischtes Eis, 3 Kugeln mit Sahne	€ 9,30

