



Café Kreutzkamm Dresden 1925

1825 in Dresden von Heinrich Jeremias Kreutzkamm gegründet, ist heute bereits die fünfte 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 Kuchenkrämer etwas aufziehen können, doch ich hoffe, dass wir da noch eine andere Idee finden werden, die mehr 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 Eli Kreutzkamm und das Conditorei Kreutzkamm-Team

Frühstück

Das Kleine 1 Brötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre oder Honig	€ 6,60
Frühstück Kreutzkamm 2 Brötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre oder Honig, 1 gekochtes Ei, Schinken ^(1,2) , Käse ⁽¹⁾ und Salamj ^(1,2,4,5)	€ 13,70
Das gesunde Frühstück Hausgemachtes Müsli, Joghurt oder Milch, Obst	€ 7,80

Ergänzung zum Frühstück

Orangensaft, frisch gepresst	0,2l	€ 5,20
1 gekochtes Ei (hart oder weich)		€ 2,00
1 Spiegelei		€ 4,00
2 Rührei oder Spiegelei		€ 6,60
Portion Butter		€ 1,60
Portion Konfitüre oder Honig		€ 1,80
Kreutzkamm's Schinkenhörnchen ^(1,2)		€ 4,20
Brötchen		€ 1,50
Roggensemmel		€ 1,80

Kreutzkamm Klassiker von 11:00 bis 17:00 Uhr

Tagessuppe mit einer Scheibe Brot	€ 7,50
Königinpastete gefüllt mit Würzfleisch und Salatgarnitur	€ 10,00
Hausgemachte Quiche ^(1,2) mit kleinem gemischtem Salat	€ 10,50
Sächsischer Zwiebelkuchen ^(1,2)	€ 10,50
Sächsischer Lauchkuchen	€ 10,50
Warmer Spinatstrudel mit kleinem gemischtem Salat	€ 12,00
Kreutzkamm Bemmen-Variationen 2 Brotscheiben, gegrillt und belegt	
- mit Camembert, Preiselbeeren	€ 8,00
- mit gekochtem Schinken ^(1,2) , Käse ⁽¹⁾ und Tomaten	€ 8,00

ZUSATZSTOFFE:

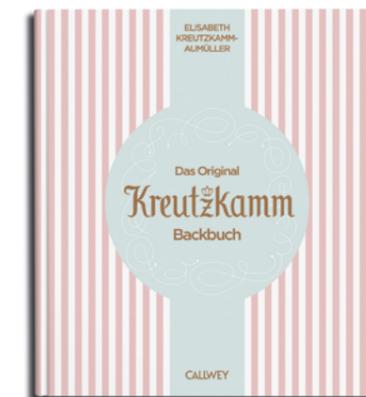
(1) mit Konservierungstoff	(4) mit Farbstoff	(7) mit Süßungsmittel
(2) mit Antioxidationsmittel	(5) mit Geschmacksverstärker	(8) mit Phosphat
(3) koffeinhaltig	(6) chininhaltig	(9) enthält eine Phenylalaninquelle

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

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 mal auf unsere Webseite:



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, Kuchen

Eine vielfältige Auswahl an Kuchen, Obst-, Sahne- und Cremetorten finden Sie in unserer Kuchentheke



Prinzregenten-Torte Sandböden mit Schokoladencreme und Marzipan-Schokoladen-Glasur überzogen (alkoholfrei)	€ 5,20
Sacher-Torte Schokoböden mit Aprikosenkonfitüre und Schokoladenglasur überzogen (mit Jamaica Rum)	€ 5,20
Kreuzkamm-Spezial-Torte Sandböden mit Aprikosenkonfitüre, Marzipan, Fondantglasur und kandiertem Früchtekranz (mit Jamaica Rum & Arrak)	€ 5,20
Baumkuchentorte Baumkuchen mit Kirschwasserbuttercreme und Fondantglasur	€ 5,90
Herrentorte Sandböden mit gekochter Weincreme, mit Schokoladenkuvertüre überzogen	€ 5,20
Royal Torte Schoko-Kakaoböden mit Mokka-creme, Weinbrandtränke und Vollmilchkuvertüre überzogen	€ 5,20
Vegane Schoko-Himbeer-Torte vegane Schokoböden mit veganer Himbeercreme gefüllt, mit Marzipan gedeckt und veganer Schokoladenkuvertüre überzogen (alkoholfrei)	€ 5,80
Petits-Fours verschiedene Sorten	€ 4,40
Baumkuchen-Dessert Baumkuchenstückchen mit Grand Marnier Creme	€ 5,40
Obstschnitte	€ 5,80
Dresdner Eierschecke	€ 3,80
Gefüllter Streusel-, Quark-Himbeer-, Schwedischer Apfelkuchen, Apfelkuchen mit Decke, Bienenstich Apfelstreusel-, Pflaumenstreusel-, Kirschstreuselkuchen	€ 3,80
Zupfkuchen, Schmandkuchen, Lemon-Cheese-Cake	€ 3,80
Sahnetorten und -Schnitten	
Mohnsahne-, Heidelbeer-Buttermilchsahne, Mango-Himbeer-sahne, Himbeerweinsahne-, Schwarzwälder Kirschtorte, Mehrfrucht-Joghurtsahne-, Erdbeer-Joghurt-Sahne-Torte	€ 4,90
Himbeerbaiserschnitte, Limettensahne, Eierlikörsahne	€ 4,90
Dark-Chocolate Mousse-, White Chocolate Mousse Torte	€ 4,90
Windbeutel mit Sahne	€ 4,20
Portion Schlagsahne	+ € 2,00

Kreuzkamm Spezialitäten

Baumkuchen mit Vanilleglasur	80g	€ 6,20
Baumkuchenspitzen feinherb überzogen mit feiner Edelbitterschokolade oder Vollmilchschokolade	80g	€ 6,20
Baumkuchen gemischt	100g	€ 6,50
Apfelstrudel - natur		€ 6,90
- mit 1 Kugel Vanilleeis oder Vanillesoße oder Schlagsahne		€ 9,90
Quarkkeulchen mit Apfelmus		€ 7,30
Dresdner Eierschecke mit heißen Himbeeren und Schlagsahne		€ 6,30

Gebäck

Nussbeugerl, Florentiner	€ 4,20
Mandelhörnchen, Mandelzungen	€ 4,20

Warme Getränke

Kaffee oder Kaffee entkoffeiniert	Tasse	€ 3,80
	Haferl	€ 4,70
	Kännchen	€ 6,40
Espresso	einfach	€ 3,00
	doppelt	€ 4,40
Espresso Macchiato	einfach	€ 3,20
	doppelt	€ 4,60
Cappuccino	Tasse	€ 4,90
Milchkaffee	Tasse	€ 4,90
Latte Macchiato	Glas	€ 4,90
Heiße Schokolade	Haferl	€ 4,90
Vollmilch oder Feinherb mit Sahne		
Milch heiß oder kalt	Haferl	€ 3,40
„Kreuzkamm Kaffee“ Eierlikör 20% Vol. mit Kaffee Creme und einem Tupfer Schlagsahne	Glas	€ 7,50
Kaffee „Wiener Art“ mit Schlagsahne	Glas	€ 5,20
Irish Coffee 4cl Whiskey und Schlagsahne	Glas	€ 7,50
Russische Schokolade 2cl Rum und Schlagsahne	Glas	€ 7,50
Chai Latte	Glas	€ 4,70
Heiße Zitrone (frisch gepresst)	Glas	€ 3,70
Alternativ: Hafermilch		+ € 0,60

DALLMAYR-Tee

Sorten: Darjeeling-First Flush, Earl Grey,	Glas	€ 3,90
Assam Bop, Grüner Tee, Alpenkräuter,	Kännchen	€ 6,40
Tulsi Ingwer/Orange, Früchtetee, Pfefferminz		

Kalte Getränke

Oppacher Mineralwasser still oder medium	0,2l	€ 3,80
Rauch Säfte Apfel, Orange, Rhabarber, Kirsche	0,2l	€ 3,60
Schorle (Apfel, Orange, Rhabarber, Kirsche)	0,4l	€ 4,80
Orangensaft frisch gepresst	0,2l	€ 5,50
Coca-Cola ^(4,3) , Coca-Cola zero ^(4, 3, 5, 9)	0,33l	€ 3,80
Fanta, Sprite	0,33l	€ 3,80
Schweppes Bitter Lemon ^(2,6)	0,2l	€ 3,80
Rauch Eistee Pfirsich	0,33l	€ 3,80

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	€ 4,90

Alkoholische Getränke

Schloss Proschwitz Cuvée Clemens*	0,1l	€ 4,00
Sachsen, trocken	0,2l	€ 6,50
Weinschorle*	0,2l	€ 5,80
Kreuzkamm Sekt* Cuvée trocken	0,2l	€ 6,50
Federweißer* (saisonal)	0,2l	€ 6,70
Glühwein* hausgemacht (saisonal)	0,2l	€ 6,90
Aperol Spritz* ^(4,6)	0,3l	€ 7,80
Lillet Wild Berry*	0,3l	€ 7,80
Sekt* Orange	0,1l	€ 5,40
Sekt* mit Früchten	0,1l	€ 5,40
Meyer's Rum*	2cl	€ 4,50
Eierlikör*,	2cl	€ 4,50
Baileys*	2cl	€ 4,50

*enthält Sulfite

Eisspezialitäten

Sanfter Engel Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis	€ 5,70
Rhabarbersaft mit Erdbeereis	€ 5,70
Eiskaffee Royal Vanilleeis, Kaffee und Schlagsahne	€ 7,90
Eisschokolade Vanilleeis mit Vollmilchschokolade und Schlagsahne	€ 7,90
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 6,30
Kreuzkamm Spezial Baumkuchen Vanilleeis, Erdbeersauce, Schlagsahne	€ 12,20
Eisbecher „Schokoladenmädchen“ Schokoladen-, Vanille- und Nusseis, Eierlikör, Schokoladensoße und Schlagsahne	€ 10,50
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	€ 10,50
Eismeringue Baiser mit Eis Ihrer Wahl und Schlagsahne	€ 9,90
Eisbecher „Pfirsich Melba“ Vanilleeis, Pfirsiche, Himbeersauce und Schlagsahne	€ 10,50
Erdbeerbecher „Romanoff“ (saisonal) Erdbeer-, und Vanilleeis, frische Erdbeeren und Schlagsahne	€ 10,50
Walnusseisbecher Walnusseis, Walnüsse und Schlagsahne	€ 10,50
Schwarzwaldbecher Vanille-Schokoeis, Kirschen, Kirschlikör und Schlagsahne	€ 10,50
Kreuzkamm Früchtebecher 3 Kugeln Eis nach Wahl, Obst der Saison und Schlagsahne	€ 10,50

