



INFOBRIEF Nr. 16 / 2026 **Palmengarten**

Liebe Uhu-Mitglieder, liebe Freunde der Uhus,

am **Donnerstag, 21.05.2026**, möchten wir mit einer Gruppe von Ihnen im Palmengarten Frankfurt an der Veranstaltung

It's Teatime – Führung rund um den Tee

teilnehmen. Diese findet von 13.00 Uhr bis 14.30 Uhr statt. Die Führung ist barrierefrei, Rollatoren können mitgenommen werden.

Bei dieser Führung dreht sich alles rund um den Tee. Im Mittelpunkt steht der Teestrauch, die Grundlage für diverse Tees. Sie lernen Tee und seine Begleitpflanzen kennen und erfahren Spannendes zum Genuss von Tee in verschiedenen Kulturen. Erfahren Sie somit Spannendes und Leckerer aus der Welt des Tees."

Anschließend haben wir im Café Siesmayer Plätze reserviert, wo wir das Erlernte bei einer guten Tasse Tee - oder auch Kaffee - genießen können (auf eigene Rechnung). Das Café bittet bei Gruppen um vorherige Kuchenauswahl. Dafür haben wir im Anhang einen Flyer „Kuchenkatalog“ beigefügt. Bitte wählen Sie darin den Kuchen aus, den Sie dort essen möchten und teilen uns Ihre Auswahl bei der Anmeldung mit!

Damit Sie den Palmengarten auch bei voller Blüte erleben können, geben wir Ihnen im Anschluss an den Caféhaus-Besuch Gelegenheit, noch einen Spaziergang im Palmengarten auf eigene Faust zu machen.

Wir treffen uns um 11.30 Uhr am Bahnhof Dreieich-Buchschlag und fahren um 11.38 Uhr mit der S 6 bis Konstablerwache. Dort Umstieg in die U 6 bis Westend. Von da aus ist es ein kurzer Fußweg zum Eingang Siesmayerstraße des Palmengartens. Die Rückfahrt ist gegen 17 Uhr vorgesehen.

Anmelden können Sie sich ab Montag, 04.05.2026.

Der Teilnehmerbeitrag beläuft sich incl. RMV-Ticket auf 24,00 €. Sollten Sie kein Ticket benötigen, beträgt er 19,00 €.

Wir bitten, die Teilnahmegebühr auf eines der folgenden Konten zu überweisen:

Volksbank Dreieich: IBAN DE09 5059 2200 0005 0506 42

Sparkasse Langen-Seligenstadt: IBAN DE77 5065 2124 0045 1133 39

Bitte überweisen Sie erst nach erfolgter Zusage, dass Sie teilnehmen können.

Alles Gute für Sie und bis bald!

Ihr Uhu-Büroteam

Wenn Sie eine bereits gebuchte Fahrt stornieren müssen, dann versuchen wir, einen Ersatzteilnehmer zu finden. Nur wenn uns das gelingt, wird Ihnen der bereits gezahlte Betrag abzgl. 3,00 € Bearbeitungsgebühr zurücküberwiesen.

Kuchenkatalog



CAFÉHAUS SIESMAYER
SIESMAYERSTR. 59
60323 FRANKFURT
TEL. 069 / 900 29 200

www.cafe-siesmayer.de

INSTAGRAM // [cafehaussiesmayer](https://www.instagram.com/cafehaussiesmayer)

Kuchen- und Tortenangebot

Apfelkuchen

(ohne Alkohol)

Französischer Apfelkuchen mit Mürbeteig, Mandelmasse,
Wellant Äpfeln und Vanillecrème
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 29,20

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 50,70

Stück
€ 5,20

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 32,00

Restaurantpreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 56,70

Stück
€ 5,90

Rahmkuchen

(ohne Alkohol)

Klassischer Rahmkuchen mit Mürbeteigboden, saisonalem Obst,
gehobelten Mandeln und Rahmguss
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose



Ø 26 cm (10 Stück)
€ 46,30

Mitnahmepreis

Stück
€ 5,10

Ø 26 cm (10 Stück)
€ 51,65

Restaurantpreis

Stück
€ 5,50

Apfel-Haselnuss (Saisonal verfügbar)

(ohne Alkohol)

Saftige Haselnuss-Sandmasse und ein knuspriger Mürbeteigboden als Basis. Abgerundet wird das Ganze von leicht säuerlichen Boskoop Äpfeln und einer dünnen Schicht Aprikosenkonfitüre.
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Lactose, Schalenfrüchte, Fructose



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 32,50

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (10 Stück)
€ 54,20

Stück
€ 5,45

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 36,50

Restaurantpreis
Ø 26 cm (10 Stück)
€ 59,50

Stück
€ 6,10

Käsekuchen

(ohne Alkohol)

Gebackener Käsekuchen aus cremiger Quarkmasse mit frisch geriebener Zitrone und Vanille auf einem dünnen Mürbeteigboden mit einer Schicht Aprikosenkonfitüre
enthält Gluten, Ei, Laktose, Fructose



Ø 16 cm (8 Stück)
€ 31,50

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (14 Stück)
€ 52,90

Stück
€ 5,20

Ø 16 cm (8 Stück)
€ 35,90

Restaurantpreis
Ø 26 cm (14 Stück)
€ 59,00

Stück
€ 5,90

Citron Framboise (ohne Alkohol)

Nougat Knusperschicht auf einem Haselnuss-Mürbeteigboden mit Nougatcrème, Zitronencreme und Wiener Boden gefüllt, bedeckt mit frischen Himbeeren
enthält Fructose, Ei, Laktose, Nüsse, Gluten, Soja, Schalenfrüchte



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 32,00

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (10 Stück)
€ 62,00

Stück
€ 6,95

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 36,50

Restaurantpreis
Ø 26 cm (10 Stück)
€ 69,45

Stück
€ 7,75

Limonen Joghurt Torte (mit Alkohol)

Joghurt Limetten Mousse mit Grand Marnier, Mandelbiskuit, Mürbeteig und frischen Limetten
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Alkohol, Soja



Ø 16 cm (6-8 Stück)
€ 29,80

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 57,35

Stück
€ 5,50

Ø 16 cm (6-8 Stück)
€ 33,30

Restaurantpreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 64,30

Stück
€ 6,20

Sachertorte (mit Alkohol)

Schokoladentorte, deren Böden mit Orangensaft, Apricot Brandy und Grand Marnier Getränk und mit Alpe Pragas Marillen-Aufstrich bestrichen werden, überzogen mit dunkler Schokoladenglasur
enthält Gluten, Fructose, Laktose, Ei, Soja, Alkohol



Ø 16 cm (8 Stück)
€ 39,70

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (16 Stück)
€ 75,75

Stück
€ 6,25

Ø 16 cm (8 Stück)
€ 44,40

Restaurantpreis
Ø 26 cm (16 Stück)
€ 83,10

Stück
€ 6,95

Siesmayer Torte (mit Alkohol)

Mürbeteig- und Haselnussböden mit Krokant und Schokolade, gefüllt mit Karamellcrème, Orangencreme, Haselnussgeist und einer Nougat Knusperschicht, überzogen mit Schokoladenglasur
enthält Laktose, Fructose, Ei, Schalenfrüchte, Nüsse, Gluten, Alkohol, Soja



Ø 16 cm (8 Stück)
€ 39,20

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (14 Stück)
€ 74,10

Stück
€ 6,20

Ø 16 cm (8 Stück)
€ 44,40

Restaurantpreis
Ø 26 cm (14 Stück)
€ 82,90

Stück
€ 6,90

Tarte Maracuja (ohne Alkohol)

Mürbeteigboden und Schokoladen-Sandmasse mit Passionsfruchtcrème
und Maracuja-Schokoladen-Ganache
enthält Gluten, Ei, Fructose, Laktose, Schalenfrüchte, Nüsse, Soja



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 31,50

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 58,40

Stück
€ 5,85

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 34,60

Restaurantpreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 65,20

Stück
€ 6,50

Schwarzwälder Kirschtörtchen (mit Alkohol/glutenfrei)



Gluten free

Ein Schokoladenbiskuit ohne Mehl gebacken, mit Kirschwassersahne, Schokoladen Mousse
und Sauerkirschen, verziert mit Schokoladenraspeln und Amarenakirschen
enthält Laktose, Fructose, Ei, Schalenfrüchte, Soja, Alkohol



9 Stück
€ 51,30
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Mitnahmepreis

Stück
€ 5,95

9 Stück
€ 55,60
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Restaurantpreis

Stück
€ 6,65

New York Cheesecake
(ohne Alkohol/glutenfrei)



Gluten free

Cremiger New York Cheesecake auf einem knusprigen Streuselboden,
abgerundet durch einen fruchtigen Orangenspiegel
enthält Laktose, Fructose, Ei



Mitnahmepreis
Ø 26 cm (16 Stück)
€ 72,50

Stück
€ 5,75

Restaurantpreis
Ø 26 cm (16 Stück)
€ 79,75

Stück
€ 6,50

Japanische Geburtstagstorte

(mit Alkohol, auf Wunsch auch ohne Alkohol für Kinder)

Die japanische Geburtstagstorte besteht aus einem Wiener Biskuit, gefüllt mit Crème Pâtissière, Kirschwasser, Crème-fraîche-Sahne. Abgerundet wird die japanische Geburtstagstorte mit gemischten frischen Beeren. (Das Schokoladen Schild ist **nicht** inbegriffen)
enthält Ei, Gluten, Laktose, Fructose, Alkohol

Ein Schild aus weißer Schokolade mit Wunschtext, kann zusätzlich dazu bestellt werden.



Mitnahmepreis

Ø 16 cm (6-8 Stück)
€ 53,50
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Ø 26 cm (14 Stück)
€ 70,90
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Restaurantpreis

Ø 16 cm (6-8 Stück)
€ 60,10
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Ø 26 cm (14 Stück)
€ 82,60
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Schokoladen Schild

(alle Informationen finden Sie auf S. 25 des Kuchenkatalogs)

Klein
(5 x 7 cm)
€ 5,15

Mittel
(9 x 6 cm)
€ 7,25

Groß
(11 x 7 cm)
€ 9,40

Pâtisserieangebot

Blaubeer Tartelette (Saisonal verfügbar)

(ohne Alkohol)

Mürbeteigboden mit Marzipan-Sandmasse, Crème Pâtissière und frischen Blaubeeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose



Ø 16 cm

€ 38,60

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Mitnahmepreis

Ø 26 cm

€ 63,90

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Stück

€ 6,70

Ø 16 cm

€ 44,40

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Restaurantpreis

Ø 26 cm

€ 71,90

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Stück

€ 7,50

Frankfurter Kranz

(mit Alkohol)

Der Frankfurter Kranz besteht aus einem Wiener Boden getränkt mit Zitronensaft, französischer Buttercrème mit Arrak, Johannisbeerkonfitüre, Haselnuss Krokant und Amarenakirschen
enthält Gluten, Ei, Laktose, Nüsse, Fructose, Alkohol, Schalenfrüchte



Ø 26 cm

€ 52,70

(Bestellung 5 Tage im Voraus)

Mitnahmepreis

Stück

€ 5,80

Ø 26 cm

€ 59,10

(Bestellung 5 Tage im Voraus)

Restaurantpreis

Stück

€ 6,50

Chocolat Framboise

(ohne Alkohol/glutenfrei)

nicht als runde Anlasstorte erhältlich, siehe Seite 17



Gluten free

Schokoladenbiskuit gefüllt mit Himbeergelee, Himbeer-Ganache, Nougat-Ganache und Crème-fraîche-Sahne, überzogen mit Schokoladenglasur und verziert mit frischen Himbeeren
enthält Ei, Fructose, Laktose, Schalenfrüchte, Nüsse, Soja



Mitnahmepreis

Stück

€ 6,75

Restaurantpreis

Stück

€ 7,50

Frou Frou (Saisonal verfügbar)

(ohne Alkohol)

Haselnuss-Zimt-Biskuitboden mit Nougat-Crème-fraîche-Sahne, Lemon Curd, Orangen-Knusper-Ganache, überzogen mit Schokoladenglasur
enthält Fructose, Laktose, Gluten, Nüsse, Ei, Soja



Mitnahmepreis

Stück

€ 6,45

Restaurantpreis

Stück

€ 7,20

Opéra

(mit Alkohol)

nicht als runde Anlasstorte erhältlich, siehe Seite 20

Mandelbiskuit, Karamell-Rum-Buttercreme, Schokoladen-Ganache, Kaffee,
überzogen mit Schokoladenglasur
enthält Gluten, Ei, Laktose, Alkohol, Schalenfrüchte, Nüsse, Soja



Mitnahmepreis

Stück

€ 6,65

Restaurantpreis

Stück

€ 7,35

Erdbeer-Rhabarber Tartelette (Saisonal verfügbar)

(ohne Alkohol)

Mürbeteigboden mit Mandel-Baiser und Rhabarber, Erdbeermousse,
Crème Fraîche-Sahne und frischen Erdbeeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose



Mitnahmepreis

Stück

€ 6,45

Restaurantpreis

Stück

€ 7,20

Swiss Rübli (Saisonal verfügbar)
(ohne Alkohol/glutenfrei)



Gluten free

Saftige Karotten-Biskuit-Böden mit Mandeln, gefüllt mit Karotten-Frischkäsecreme, umhüllt von gerösteten Mandelblättchen, verziert mit einem süßen Karotten-Chip
enthält Ei, Fructose, Laktose, Schalenfrüchte



Mitnahmepreis
Stück
€ 5,80

Restaurantpreis
Stück
€ 6,45

Amalfi Törtchen
(ohne Alkohol)

Das Amalfi Törtchen besteht aus einer Zitronencreme und Zitronensahne, mit Mandel-Dacquoise, einer Knusperschicht, Mürbeteig und Baiser
enthält Gluten, Ei, Laktose, Fructose, Schalenfrüchte



Mitnahmepreis
Stück
€ 6,45

Restaurantpreis
Stück
€ 7,00

La petite étagère
(teilweise mit Alkohol)

Eine saisonal variierende Auswahl an fünf Petites.
Kontaktieren Sie uns gerne telefonisch für genauere Informationen.
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Soja, Alkohol



Mitnahmepreis
€ 14,50

Restaurantpreis
€ 16,10

Vegan Pastry

Vegan Apple Pie (ohne Alkohol)



Vegane Sandmasse mit Wellant Äpfeln, Veganer Hafermürbeteig und Aprikosenkonfitüre
enthält Gluten, Fructose, Soja, Hülsenfrüchte



Mitnahmepreis
€ 5,35

Restaurantpreis
€ 5,85

Vegan Passion (ohne Alkohol/glutenfrei)



Gluten free

Veganes Fruchtmousse von Mango und Maracuja auf Basis von Tofu, glutenfreie Schokoladen
Sandmasse und Mandel Crumble, überzogen mit Mango-Maracuja-Spiegel
enthält Fructose, Soja, Schalenfrüchte, Hülsenfrüchte



Mitnahmepreis
€ 6,95

Restaurantpreis
€ 7,75

Vegan Opéra
(ohne Alkohol)



Vegane Mandel-Sandmasse mit Espresso, Schokoladen-Ganache, aufgeschlagener Vanillecrème, Haselnusscrème, Mandelknusperschicht und veganer Kaffee-Schokoladenglasur
enthält Schalenfrüchte, Nüsse, Soja, Gluten



Mitnahmepreis
€ 7,00

Restaurantpreis
€ 7,50

Veganer Apfelstrudel
(mit Alkohol)

Jedes Wochenende erhältlich.



Veganer Strudelteig gefüllt mit Äpfeln, Sultaninen, Mandeln,
verfeinert mit Rum und Zimt
enthält Fructose, Gluten, Schalenfrüchte, Alkohol



Mitnahmepreis
€ 3,50

Restaurantpreis
€ 5,50

Wahlweise serviert mit einer hausgemachten veganen Vanillesauce

Vegane Schlagcreme auf Linsenbasis verfeinert mit Vanille, Kurkuma
und einer fruchtigen Zitrusnote
enthält Hülsenfrüchte, Fructose

Mitnahmepreis
€ 1,00

Restaurantpreis
€ 1,00

Individuelles Kuchen- und Tortenangebot

Individuelle Kuchen und Torten (auf Bestellung):

Wir bieten Ihnen gerne individuelle Torten, gerne auch 3-stöckige, in Absprache mit unserem Konditorei-Team, an.

Bitte kontaktieren Sie diesbezüglich unser Sales-Team
T.: 069 900290 | E-Mail: sales@cafe-siesmayer.de

Sprechen Sie uns an – Wir beraten Sie gerne!

Größen der rechteckigen Kuchen

Folgende Anlasstorten sind nur rechteckig erhältlich:

Opéra	18 x 14 cm – ca. 6 Stücke	€ 39,90
	23 x 18 cm – ca. 10 Stücke	€ 66,50
	27 x 14 cm – ca. 15 Stücke	€ 99,75
	36 x 18 cm – ca. 20 Stücke	€ 133,00
	45 x 27 cm – ca. 30 Stücke	€ 199,50
	45 x 36 cm – ca. 40 Stücke	€ 266,00
Frou Frou	18 x 14 cm – ca. 6 Stücke	€ 38,70
	23 x 18 cm – ca. 10 Stücke	€ 64,50
	27 x 14 cm – ca. 15 Stücke	€ 96,75
	36 x 18 cm – ca. 20 Stücke	€ 129,00
	45 x 27 cm – ca. 30 Stücke	€ 193,50
	45 x 36 cm – ca. 40 Stücke	€ 258,00
Chocolat Framboise	18 x 10 cm – ca. 6 Stücke	€ 40,50
	20 x 18 cm – ca. 10 Stücke	€ 67,50
	30 x 18 cm – ca. 15 Stücke	€ 101,25
	36 x 20 cm – ca. 20 Stücke	€ 135,00
	40 x 27 cm – ca. 30 Stücke	€ 202,50
	48 x 30 cm – ca. 40 Stücke	€ 270,00
Fraisier	24 x 10 cm	€ 39,60
	25 x 16 cm	€ 66,00
	30 x 20 cm	€ 99,00
	32 x 25 cm	€ 132,00
	40 x 30 cm	€ 198,00
	50 x 32 cm	€ 264,00

Lieferkosten

Lieferung innerhalb Frankfurts (bis 5 km)	netto € 26,17
Lieferung außerhalb Frankfurts (ab 5 km)	netto € 26,17
+ Preis pro km	netto € 2,85
+ ggf. Aufbau durch Konditor vor Ort, Preis pro Stunde	brutto € 52,36







Schokoladen Schilder

Eine schöne und einfache Verzierung für Ihren Kuchen oder Ihre Torte

Je Schild

(Preis variiert je nach Größe)

Klein
(5 x 7 cm)
€ 5,15

Mittel
(9 x 6 cm)
€ 7,25

Groß
(11 x 7 cm)
€ 9,40



Beispiel mit einem kleinen Schild



Fondant-Aufleger

Fondant-Aufleger in verschiedenen Größen

Je Aufleger

(Preis variiert je nach Aufwand)

Ø 14 cm
€ 25,00

Ø 20 cm
€ 29,50

Blumen Verzierung

Dekor-Blumen unterschiedlicher Art



Rosen

(inklusive grüner Blätter)

Bis 7 Blätter
€ 6,00

Ab 9 Blätter
€ 8,00

2 Knospen

(entsprechen einer 7 Blättrigen Rose)

€ 6,00

Ausgestochene Blumen

(Preis variiert je nach Menge)

€ 6,50

Fondant Schilder

Eine schöne und einfache Verzierung für
Ihren Kuchen oder Ihre Torte



Bis 3 Wörter
€ 9,00

Ab 4 Wörter
€ 12,00
(Preis variiert je nach Aufwand)

Fußabdrücke

Paarweise ausgestochene
Fußabdrücke



Bis 6 Paar Füße
€ 9,00

7 bis 12 Paar Füße
€ 17,00

Schmetterlinge

Ausgestochene Schmetterlinge im 3er Set.
(klein, mittel, groß)



Je Set
€ 3,00

Dekor-Figuren

Marzipan und Fondant Figuren in
verschiedenen Größen



Grundfigur
Höhe 6 cm
€ 20,00

Stehende Figur
Höhe 7 cm Höhe 14 cm
€ 20,00 € 30,00

Liegende Figur
Länge 7 cm Länge 14 cm
€ 15,00 € 28,00

Extras
Schleife, Schal, Blümchen
€ 2,00

Fondant Schuhe

Schuhe unterschiedlicher Art.



Je Paar
Maße ca. 7x4 cm
€ 18,50

Bitte beachten Sie, dass das Modellieren von aufwendigen Figuren min. 5 Tage Vorlaufzeit benötigt.