

Café Decker

Seit 1961



Bäckerei | Konditorei | Confiserie

Qualität überzeugt

Alle unsere Produkte werden in unserem Hause aus hochwertigen, natürlichen Rohstoffen und Zutaten mit handwerklicher Sorgfalt hergestellt. Genießen Sie unsere Köstlichkeiten.

Verehrter Gast

Selbst unser romantisches Staufen ist von unserer schnelllebigen Zeit nicht verschont geblieben. Trotzdem möchten wir Ihnen einen genussreichen und angenehmen Aufenthalt in unserem Hause bieten. Sind Sie bitte nicht erstaunt, wenn Ihr Service Ihnen sofort die Tischrechnung vorlegt. Wir können Sie dadurch schneller und reibungsloser bedienen.

Quality comes first

All our products are prepared in our house and are made by skilled manual work and care using only the best natural premium quality ingredients. Please, enjoy our specialities.

Dear Guest

Although romantic Staufen hasn't been spared the hectic pace of modern life we wish you a pleasant and very enjoyable stay with us. Please, don't be surprised that for a faster and more efficient service your waiter will issue the bill for your table straightaway.

La qualité fait la différence

Tous nos produits sont élaborés et préparés Maison à partir de matières premières et d'ingrédients de qualité supérieure. Régalez-vous en savourant nos délices.

Très cher convive

Même si notre ville de Staufen si romantique n'est plus épargnée par un mode de vie qui s'accélère de plus en plus, nous tenons cependant à vous garantir un moment de plaisir et de sérénité dans notre maison. Nous vous prions de ce fait de ne pas vous étonner, si nous vous présentons tout de suite l'addition, cela nous permet de vous servir plus vite et sans encombres.

Allergenkennzeichnung

allergens I allergènes



A: Gluten
glows I braises



D: Laktose
lactose I lactose



G: Fisch
fish I poisson



J: Sellerie
celery I céleri



M: Lupinen
lupins I lupins



P: Mandeln
almonds I amandes



B: Eier
egg I oeuf



E: Schalenfrüchte
bowl fruits I fruit de peaux



H: Weichtiere
molluscs I mollusques



K: Erdnüsse
peanuts I cacahuètes



N: Schwefeldioxid
sulphur dioxide I SO₂



C: Milch
milk I lait



F: Soja
soy I soja



I: Senf
mustard I moutarde



L: Sesam
sesame I sésame



O: Haselnüsse
hazelnuts I noisettes

Warme Getränke

Hot beverages I Boissons chaudes

1

Erlesene Tees

Select teas I Selection de thés

2

Frühstück

Breakfast I Petit-déjeuner

3

Kleine Gerichte

Small dishes I Petit plats

4

Gebäcke und Pralinen

Pastries and chocolates I Pâtisserie et pralinés

5

Erfrischungsgetränke

Soft drinks I Boissons

6

Eispezialitäten

Ice cream I crème glacée

7

Bier, Wein, Sekt, Spirituosen

Beer, Wine, Sparkling wine, Liquors
Bière, vin, vin mousseux, spiritueux

8



Warme Getränke

Hot beverages | Boissons chaudes

1

Tasse Kaffee crème mit frischer, flüssiger Sahne ^{C,D} <i>Schweizer Art</i> Cup of coffee (Swiss style) with cream Café mélangé avec une portion de crème chantilly	756	€ 3,90
Kännchen Kaffee mit frischer, flüssiger Sahne ^{C,D} Pot of coffee with cream Cafetière à piston, 2 tasses, crème fleurette	721	€ 7,40
Tasse entkoffeinierter Kaffee mit frischer, flüssiger Sahne ^{C,D} Cup of decaffeinated coffee with cream Café décaféiné, crème fleurette	723	€ 3,90
Große Tasse Kaffee mit frischer, flüssiger Sahne ^{C,D} Large cup of coffee with cream Grand café crème	787	€ 5,-
Kännchen Mokka mit frischer Sahne und einem Petit Four Ihrer Wahl ^{A,B,C,D} Pot of mocha with cream and petit four of your choice Cafetière à piston, crème fleurette et un petit four de votre choix	722	€ 9,30
Latte Macchiato ^{C,D}	698	€ 4,90
Café à la Maison ^{B,C,D} <i>Heißer Kaffee mit 1 Kugel Vanilleeis</i> Hot coffee with vanilla ice cream Café crème avec de la glace à la vanille	730	€ 5,90
Milchkaffee, große Tasse ^{C,D} Coffee with hot milk Café au lait	753	€ 4,70
Cappuccino, große Tasse ^{C,D}	720	€ 4,70
Espresso	762	€ 3,40
Espresso doppio	772	€ 4,60
Espresso mit 1 Kugel Vanille- oder Mokkaeis ^{C,D} Espresso with vanilla or mocha ice cream Espresso avec de glace vanille ou moka	810	€ 5,50
Schokoccino ^{C,D} <i>Schokolade, Espresso doppio und Sahnehäubchen</i> Hot chocolate with espresso and whipped cream Chocolat chaud avec espresso et crème chantilly	771	€ 5,70

Tasse Schokolade mit Schlagsahne ^{C,D} Hot chocolate with whipped cream Chocolat chaud avec crème chantilly	729	€ 4,20
Valrhona Schokolade ^{C,D} Hot chocolate Chocolat chaud	751	€ 6,-
Criollo ^{C,D,F} <i>Bitterschokolade mit Milch</i> Criollo, dark chocolate with hot milk Criollo, chocolat noir et lait chaud	775	€ 6,-
Heiße Schokolade mit Rum ^{C,D} Hot chocolate, rum Chocolat chaud, le rhum	763	€ 7,70
Kaffee mit Whisky und Sahnehäubchen ^{C,D} Irish coffee Tasse de café avec whisky et crème chantilly	750	€ 7,70
Kaffee Orange ^{C,D} <i>Kaffee mit Grand Marnier und Sahnehäubchen</i> Coffee with Grand Marnier Café au grand marnier	717	€ 7,70
Glas heiße Zitrone <i>Frisch gepresst</i> Glass of hot lemon juice Verre de citron pressé chaud	760	€ 4,80
Glas Bio Winzer-Glühwein ^N Mulled wine Vin chaud	733	€ 6,20

Herkunftsreine Kaffees

Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir in einer Bistrokanne mit geschlagener Sahne, Milchschaum und einem Petit Four Ihrer Wahl.
Alle Kaffeesorten 100% Hochland-Arabica.

Pure origins. Our coffee specialties are served in a Swiss coffee pot with whipped cream, frothy milk and a Petit Four of your choice.

Selection de cafés. Nos spécialités de café prestigieuses sont servis dans une cafetière à piston et sont accompagnés de crème chantilly, de mousse de lait et d'un petit four de votre choix.

Kaffeespezialität aus Kenia ^{A,B,C,D} <i>Eleganter, würziger Hochlandkaffee</i> C'est un café élégant et épicé. Cette variété est cultivée sur les hauts plateaux du Kenya.	781	€ 9,70
Kaffeespezialität aus Ecuador ^{A,B,C,D} <i>Weicher Kaffee mit angenehm abgerundetem Aroma</i> Café équatorien fin et suave, agréable et rond en bouche.	782	€ 9,70
Kaffeespezialität aus Äthiopien ^{A,B,C,D} <i>Spitzenkaffee mit blumig fruchtigem Aroma</i> Café éthiopien noble, au nez, racé et expressif qui développe des notes végétales et fruitées.	783	€ 9,70

Unsere herkunftsreinen Kaffees beziehen wir aus dem Hause Tee Peter Kaffee



Exklusive Tees

Select teas | Sélection de thés

2

Frisch gebrühter Tee im Kännchen aus dem Hause Tee Peter, Freiburg.
Thé fraîchement infusé dans une theière provenant de la „Maison“ Tee Peter de Freiburg.

Darjeeling Ambootia Bio, Grüntee 735 € 7,60
Kräftiges, süßliches Grünteearoma
Thé vert au goût puissant et légèrement sucré

Ostfriesische Mischung 738 € 7,60
Mischung aus malzigen Assamtees serviert mit Kandis und Sahne
Mélange de Frise

Rooibos 773 € 7,60
pur, ohne Koffein
Pur, sans caféine

Im Laden können Sie unseren frischgerösteten Bohnenkaffee und feine Teesorten kaufen.



Frisch gebrühter Tee im Kännchen aus dem Hause Ronnefeldt.
Thé fraîchement infusé dans une theière provenant de la „Maison“ Ronnefeldt.

Spring Darjeeling Bio 741 € 7,60
Schwarzer Tee mit lieblichem, zartblumigem Aroma
A precious, delicately flowery Spring Darjeeling.
Thé noir, première cueillette des versants sud de l'Himalaya, ce thé de première qualité a un goût à la fois moelleux et bouqueté.

Darjeeling Summer Gold Bio 742 € 7,60
Schwarzer Tee mit blumiger Eleganz und köstlich rundem Aroma
Premium quality variety of flowery elegance.
Une élégance bouquetée et une délicieuse rondeur en bouche caractérise cet excellent thé noir cueilli en été.

Assam Bari 743 € 7,60
Schwarzer Tee; kräftig, würzig, malzig
An extravagant, strong and spicily malty Broken tea.
Un mélange fin et malté de thés noirs au goût riche et vigoureux provenant de l'état indien Assam.

Earl Grey 746 € 7,60
Aromatisierter Schwarzer Tee mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte
Delicately flowery Autumn Darjeeling with bergamot.
Thé noir aromatisé à l'essence de bergamote.
Un Darjeeling d'automne très parfumé, aux notes fraîches d'agrumes.

White Yunnan Silver Tips Bio 744 € 7,60
Weißer Tee mit fein-blumigem, lieblichem Aroma
A white leafed rarity with a delicately flowery and sweet taste.
Thé blanc séché au soleil et trié à la main. Ses feuilles blanches ont un goût fin, bouqueté et moelleux.

Morgentau® 748 € 7,60
Aromatisierter Grüner Tee mit zarten Blumenblüten von Mango- und Zitrusfrüchten.
Large-leafed Sencha with petals and mango and lemon flavour.
Thé vert aromatisé. Un sencha composé de fleurs délicates et d'intenses parfums de mangue et d'agrumes.

Frisch gebrühter Tee im Glas aus dem Hause Ronnefeldt.
Thé fraîchement infusé dans un verre provenant de la „Maison“ Ronnefeldt.

Classic Chai 786 € 4,90
Schwarzer Tee mit vielen exotischen Zutaten auf kräftig-malzigem Assam, serviert mit aufgeschäumter Milch.
Strong, malty Assam with the famous mixed spices from India served with frothy milk.
Ce thé chai aux épices d'Inde classique est un mélange des thés de qualité Assam accompagné de mousse de lait.

Classic Darjeeling Bio, schwarzer Tee 725 € 4,50
Black leaf tea
Délicieux thé noir fin et raffiné

Classic Green Tea, grüner Tee 725 € 4,50
Classic green tea
C'est un thé vert

Refreshing Mint, Kräutertee 725 € 4,50
Herbal infusion with peppermint
La fraîcheur de la menthe

Magic Moringa Bio 725 € 4,50
Kräutertee mit Ingwer, Zitrone
Herbal infusion with ginger, lemon
Infusion composée d'herbes, gingembre, citron

Verveine, Kräutertee 725 € 4,50
Herbal infusion. Lemon verbena.

Wellness Bio, Kräutertee 725 € 4,50
Herbal infusion
Infusion composée d'herbes fraîches

Rooibos Orange, aromatisierter Kräutertee 725 € 4,50
Flavoured herbal infusion
Tisane aromatisée

Fruit Power, aromatisierter Früchtetee 725 € 4,50
Flavoured fruit infusion
Thé fruité aromatisé

Moroccan Mint Bio 725 € 4,50
Grüner Tee mit marokkanischer Minze
Green tea with Moroccan mint
Thé vert et menthe marocaine



Sämtliche Gebäcke stammen aus unserer hauseigenen Bäckerei

Frühstück

Breakfast | Petit-déjeuner

3

Unsere Frühstücke servieren wir bis 12:00 Uhr
Our breakfasts are served until 12:00
Nos petit-déjeuners sont servis jusqu'à 12h00

Mephisto Frühstück ^{A,C,D} 701 € 7,60

1 Tasse Kaffee, 2 Brötchen, Butter, Marmelade

Breakfast, cup of coffee, 2 rolls, butter, jam

Petit déjeuner, café, 2 petits pains, beurre, confiture

Deftiges Frühstück ^{1,2,3 A,C,D} 700 € 14,60

1 Kännchen Kaffee, Schinken und Käse,

2 Brötchen, Butter, Konfitüre

Breakfast with 1 pot of coffee, ham and cheese,
2 rolls, butter, jam

Petit déjeuner avec jambon et fromage

Faustfrühstück ^{1,2,3 A,C,D} 766 € 8,60

1 Tasse Kaffee, 1 Laugenbrötchen, Butter, Salami

1 cup of coffee, 1 „Laugen“ roll, butter, salami

Tasse de café, 1 petit pain salé, beurre, salami

Schweizer Frühstück ^{A,C,D} 699 € 10,50

Müsli mit frischen Früchten

Muesli with fresh fruit

Muesli aux frais fruits de saison

Französisches Frühstück ^{A,B,C,D} 768 € 8,30

1 Tasse Kaffee, 1 Croissant, Butter, Marmelade

1 cup of coffee, 1 croissant, butter, jam

Tasse de café et un croissant, beurre, confiture

Vollkornfrühstück ^{A,B,C,D} 769 € 8,90

*1 Tasse Kaffee, 2 verschiedene Körnerbrötchen,
Butter, Marmelade*

1 cup of coffee, 2 different wholemeal/seeded rolls,
butter, jam

Tasse de café, 2 petits pains complets, beurre,
confiture

Burgfrühstück ^{1,2,3 A,B,C,D} 770 € 16,90

*1 Kännchen Kaffee, 1 Croissant, 2 Brötchen,
Butter, Marmelade, Schinken, Käse, 1 gekochtes Ei,
1 Glas frisch gepresster Orangensaft*

1 pot of coffee, 1 croissant, 2 rolls, butter, jam, ham,
cheese, 1 boiled egg, 1 glass freshly squeezed
orange juice

Une cafetière à piston, 2 tasses, 2 petits pains, beurre,
confiture, jambon, fromage, 1 oeuf à la coque, 1 jus
d'orange frais

Schlemmerfrühstück für Zwei ^{1,2,3 A,B,C,D,G,N} 774 € 44,50

*Kännchen Kaffee, Tee oder Schokolade, Croissant,
Brötchen, Butter, Käse, Schinken, Salami und Lachs,
Ei nach Wunsch, Joghurt mit Früchten der Saison,
frisch gepresster Orangensaft und ein Piccolo oder
Prickler ohne Alkohol*

1 pot of coffee, tea or chocolate, 1 croissant, 2 rolls,
butter, jam, ham, cheese, salami and salmon, egg as
requested, yoghurt with fruit of the season, freshly
squeezed orange juice and a Piccolo or Prickler
without alcohol

Une cafetière à piston, 2 tasses, thé ou chocolat, 2 petits
pains, croissant, beurre, confiture, jambon, fromage,
oeuf (au choix), yaourt aux fruits frais de saison,
jus d'orange frais, 1 petite bouteille de mousseux ou
Prickler sans alcool

Deckers Frühstückchen ^{A,C,D} 777 € 8,60

1 Tasse Kaffee, 1 Mini-Croissant, Mini-

Laugengebäck, 1 Mini-Ballon, Butter und Marmelade

1 cup of coffee, 1 mini-croissant, 1 mini „Laugen“ pretzel,
1 mini roll, butter, jam

1 tasse de café, petit croissant, 1 petit bretzel, beurre,
confiture

Deckers Fitnessfrühstück ^{1 A,C,D,L} 778 € 14,60

1 Tasse Kaffee, 2 Vollkornbrötchen, Marmelade,

Kräuterquark, Käse und Orangensaft, frisch gepresst

1 cup of coffee, 2 different wholemeal rolls, jam, herb
curd, cheese and orange juice

1 tasse de café, 2 petits pains complets, fromage
blanc aux herbes, fromage, beurre, jus d'orange

Frühstücksergänzungen

Portion gekochter oder roher Schinken ^{2,3} 713 € 4,-
2 Scheiben

Portion Lachs, 2 Scheiben 716 € 4,50

Portion Käse, 2 Scheiben ^{C,D} 714 € 4,-

Portion Salami, 3 Scheiben ^{2,3} 715 € 4,-

1 Glas Orangensaft, frisch gepresst ^{0,1 l} 524 € 3,80

2 Scheiben Toast und Butter ^{A,B,C,D} 703 € 3,80

Portion Butter 704 € 1,70

Portion Konfitüre 705 € 1,70

Portion Honig 706 € 2,10

Deckers Nuss-Nougat-Creme 718 € 2,70

Gekochtes Ei ^B 709 € 2,50

Obst-Prickler alkoholfrei ^{0,2 l} 529 € 5,90

Apfel-Quitte

Obstparadies Staufen

Obst-Prickler alkoholfrei ^{0,2 l} 530 € 5,90

Apfel-Wildpflaume

Obstparadies Staufen



Täglich wechselndes Tagesgericht

Kleine Gerichte

Small dishes | Petit plats

4

Kleine Zwischengerichte

Sandwiches

Luzerner Käsequiche ^{A,B,C,D,F,I,J}	662	€ 6,90
Cheese quiche		
Quiche au fromage		
Gemüsequiche ^{A,B,C,D,F,I,J}	671	€ 6,90
Vegetable quiche		
Quiche aux légumes		
Laugenbrezel mit Butter ^{A,C,D}	612	€ 3,30
Pretzel with butter		
Bretzel au beurre		
Schinkenhörnchen ^{2,3 A,C,D}	611	€ 5,-
Croissant with ham		
Croissant au jambon		
Käsebrötchen ^{1 A,B,C,D}	710	€ 5,80
Cheese roll		
Sandwich au fromage		
Salamibrötchen ^{2,3 A,B,C,D}	711	€ 5,80
Salami roll		
Sandwich au salami		
Schinkenbrötchen ^{2,3 A,B,C,D}	712	€ 5,80
Ham roll		
Sandwich au jambon		
Lachsbrötchen ^{A,B,C,D,G}	616	€ 6,90
Smoked salmon roll		
Sandwich au saumon fumé		
Croissant mit Schinken und Käse überbacken ^{1,2,3 A,C,D}	630	€ 7,80
Croissant with ham and cheese		
Croissant au jambon et fromage		
Elsässer Speckgugelhupf ^{A,C,D,E}	659	€ 5,80
Spicy yeast cake with bacon, onions and walnuts		
Kugelhupf alsacien		

Auf Wunsch servieren wir Körnerbrötchen mit einem Aufschlag von € 0,45

Die „Kleine Gerichte“-Küche ist bis 14:30 Uhr geöffnet.
Montags und an Sonn- und Feiertagen ist sie geschlossen.
Our small dishes are served until 14:30, except on
Sundays, Mondays and bank holidays.
Nos plats cuisinés sont servis tous les jours jusqu'à
14h30, sauf le dimanche, le lundi et les jours fériés.

Gulaschsuppe mit Brötchen ^{A,D,F,I,J}	601	€ 7,30
Goulash soup with roll		
Potage goulash à la hongroise avec petit pain		
Hühnerbrühe	602	€ 6,-
Chicken broth		
Consommé de volaille		
Tomatencremesuppe ^{A,D,F,I,J}	665	€ 7,30
Tomato soup		
Potage à la tomate		
Kartoffelsuppe mit Würstchen ^{1,2,3,4 A,D,F,I,J}	656	€ 9,90
Potato soup with sausages		
Potage Parmentier		
Linteneintopf mit Würstchen ^{1,2,3,4 A,D,F,I,J}	631	€ 9,90
Lentil soup with sausages		
Potage aux lentilles et saucisses		
Hühnersuppentopf mit Fleischeinlage ^{2,3,4 A,D,F,I,J}	633	€ 10,90
Chicken soup		
Potage de volaille		
3 original schwäbische Maultaschen in Brühe ^{2,3 A,B,D,F,I,J}	634	€ 12,50
Ravioli filled with meat and spinach		
Bouillon aux ravioles Souabe		
1 Paar heiße Würstchen mit Meerrettich und Brot ^{1,2,3 A,B,D,F,I,J}	622	€ 7,90
1 pair of hot dogs with horseradish		
Saucisses chaudes accompagnées d'une sauce raifort et de pain		
1 Paar Münchner Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezel ^{2,3 A,B,D,F,I,J}	623	€ 9,80
1 pair of Bavarian veal sausages with sweet mustard		
Boudins blancs de veau avec moutarde douce		
3 Rühreier mit Brötchen ^{A,B,C,D}	625	€ 8,00
mit Schinken und Brötchen ^{2,3 A,B,C,D}	626	€ 9,20
3 scrambled eggs with ham		
Oeufs brouillés au jambon		
Königinpastete nach Art des Hauses ^{2,3,4 A,B,C,D,J}	627	€ 13,90
Vol-au-vent à la reine		
Bouchée à la reine		
Hawaii-Toast ^{2,3 A,B,C,D,F,I,J}	628	€ 10,50
Toasted ham, pineapple and cheese sandwich		
Sandwich grillé au jambon, ananas et fromage		
2 geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter ^{A,B,C,D,F,G,I,J}	629	€ 10,90
2 smoked trout fillets, horseradish, toast and butter		
Truite fumée, raifort, toast et beurre		
Hausgemachte Schinken-Käse-Quiche mit Salatgarnitur ^{1,2,3 A,B,C,D,F,I,J}	608	€ 10,90
Cheese ham quiche with salad		
Quiche au fromage et jambon, salade		
Deckers Salatteller mit Brot/Brötchen ^{A,B,C,D,F,I,J}	606	€ 8,90
Mixed salad with roll		
Salade avec petit pain		
Beilagensalat ^{A,B,C,D,F,I,J}	613	€ 5,30

Bitte beachten Sie auch unser Tagesgericht



Gebäcke und Pralinen

Pastries and chocolates | Pâtisserie et pralinés

5

Gebäcke und Pralinen (täglich wechselnd) finden Sie in unserer Tortentheke.
Pastries and chocolates. You will find these at your cake counter (changes daily).
Pâtisserie et pralinés. Nous vous invitons à venir faire votre choix „douceurs“ à nos comptoirs pâtisseries et confiserie.

Deckers Pralinenteller ^{A,B,C,D,E,F}

776 € 5,50

5 Pralinen nach Wahl

Selection of 5 pralines

Assiette de pralinés Decker

5 pralinés au choix

Portion Sahne ^{C,D}

054 € 2,20

Portion of cream

Crème chantilly



Eine Bitte. Wenn Sie etwas stört, auf Ihrem Teller, an unserem Service oder Anderes, sprechen Sie uns direkt an, so wie damals, als es noch kein Internet gab. Denn die Anliegen unserer Gäste erledigen wir am liebsten persönlich und sofort. Danke.

Für sämtliche Torten- und Cremedesserts wird nur reine Markenbutter verwendet!

Only real high-quality butter is used for our cakes and cream desserts.

L'ensemble de nos pâtisseries, viennoiseries et crèmes dessert est préparé pour vous par nos soins avec du beurre de qualité (et dans le respect de la tradition artisanale).

Kirschen und Dekor mit Farbstoff





Erfrischungsgetränke

Soft drinks | Boissons

6



Flasche Mineralwasser Bottle of mineral water, sparkling Bouteille d'eau minérale gazeuse	0,25 l	513	€ 4,20
Flasche Mineralwasser classic oder medium Bottle of mineral water, sparkling Bouteille d'eau minérale gazeuse	0,5 l	500	€ 5,30
Mineralwasser still	0,25 l	504	€ 4,30
Mineralwasser medium	0,25 l	505	€ 4,30
Flasche Mineralwasser still	0,5 l	501	€ 5,40
Apfelschorle Bio naturtrüb	0,33 l	521	€ 4,90
Apfel-Johannisbeerschorle Bio	0,33 l	506	€ 4,90
Rhabarberschorle Bio	0,33 l	525	€ 4,90
Coca-Cola ^{6,7}	0,33 l	519	€ 4,50
Coca-Cola light, zero ^{7,8}	0,2 l	514	€ 4,50
Sprite ^{2,3,6,7,8}	0,33 l	516	€ 4,50
Fanta oder Mezzo-Mix ^{2,3,6,7,8}	0,33 l	528	€ 4,50
Schweppes Bitter Lemon ⁵	0,2 l	526	€ 4,30
Eistee, hausgemacht mit Früchtetee Ice tea Thé glacé	0,33 l	354	€ 4,90
Richard's Sun Iced Tea Peach Teegetränk mit Pfirsichgeschmack	0,33 l	512	€ 4,90
Schladerer Vincent ^{1,5} alkoholfreier Cocktail Tonic Water, Himbeeren und Minze	0,25 l	527	€ 8,90
Säfte Juic Jus			
Orangensaft, klein, frisch gepresst Orange juice, freshly squeezed, small Petit jus d'orange	0,1 l	524	€ 3,80
Orangensaft, frisch gepresst Orange juice, freshly squeezed Jus d'orange	0,25 l	531	€ 6,60
Zitronensaft, frisch gepresst mit Mineralwasser Lemon juice, freshly squeezed Jus de citron, fraîchement pressé	4 cl	520	€ 5,70
Apfelsaft Bio Obstparadies Staufen Apple juice Jus de pomme	0,25 l	517	€ 4,50
Prickler Apfel-Quitte Bio Obstparadies Staufen Sparkling apple-quince juice Jus gazeux de pomme et coing	0,2 l	529	€ 5,90
Prickler Apfel-Wildpflaume Bio Obstparadies Staufen Sparkling apple-plum juice Jus gazeux de pomme et quetsche	0,2 l	530	€ 5,90



Eisspezialitäten

Ice cream | crème glacée

7

Unsere hausgemachten Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeer-Himbeer, Pistazie, Mokka, Nuss sowie saisonale Spezialitäten

1 Kugel Eis ^{B,C,D,E,F}	301	€ 3,30
2 Kugeln Eis ^{B,C,D,E,F}	305	€ 5,40
3 Kugeln Eis ^{B,C,D,E,F}	302	€ 7,20
Kleine Portion Sahne ^{C,D}	053	€ 1,50
Große Portion Sahne ^{C,D}	054	€ 2,20
Kinder-Überraschungsbecher ^{B,C,D,E,F} 2 Kugeln Eis nach Wunsch	342	€ 6,30
Parfait à la Maison ^{B,C,D,E,F} Eistorte mit Alkohol	307	€ 6,80
Eismeringe ^{B,C,D,E,F} 2 Meringen mit 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne Meringue with ice cream Meringue glacé	308	€ 8,50
Coupe Dänemark ^{B,C,D,E,F} mit flüssiger Schokolade Coupe Denmark with melted chocolate Coupe Danemark avec chocolat fondu	309	€ 11,-
Erdbeereisbecher, saisonal ^{B,C,D,E,F} 2 Kugeln Eis nach Wunsch mit frischen Erdbeeren 2 scoops of ice cream of your choice, fruits of the season 2 boules de glace de choix, fruits de la saison	381	€ 12,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Sahne ^{B,C,D,E,F} Vanilla ice cream with hot raspberries or cherries Glacé à la vanille au couli chaud de framboises ou griottes	313	€ 11,-
Eiskaffee ^{B,C,D,E,F} Iced coffee, large Grand café glacé	321	€ 8,50
Eiskaffee Schweizer Art ^{B,C,D,E,F}	319	€ 8,80
Eisschokolade ^{B,C,D,E,F}	323	€ 8,50

Joghurt mit frischen Früchten ^{B,C,D,E,F}	347	€ 9,90
Schokoladen- Frappé Milch-Schokoladeneis-Getränk ^{B,C,D,E,F} Chocolate-ice-shake Frappé au chocolat	324	€ 7,90
Erdbeer- Frappé Milch-Erdbeer-Fruchteis-Getränk ^{B,C,D,E,F} Strawberry-ice-shake Frappé aux fraises	325	€ 7,90
Vanille- Frappé Milch-Vanilleeis-Getränk ^{B,C,D,E,F} Vanilla ice shake Frappé à la vanille	326	€ 7,90
Bananen- Frappé Milch-Bananen-Vanilleeis-Getränk ^{B,C,D,E,F} Banana ice shake Frappé à la banane	327	€ 7,90
Mango-Joghurt- Frappé Joghurt-Mangoeis-Getränk ^{B,C,D,E,F} Mango ice shake Frappé à la mangue	328	€ 7,90
Hausgemachter Eistee mit 1 Kugel Zitroneneis ^{B,C,D,E,F} Ice tea with lemon ice Thé glacé, glace au citron	355	€ 6,50
Schwarzwaldbecher ^{B,C,D,E,F} Vanille- und Schokoladeneis, Sauerkirschen, Schwarzwälder Kirschwasser, Sahneshäubchen, Schokoladenspäne, Eisgebäck Black Forest coupe, vanilla ice-cream, chocolat ice-cream, cherries, Kirschwasser and whipped cream Coupe forêt noire, glace à la vanille et chocolat, griottes et eau de vie cerises	312	€ 12,80
Früchtebecher ^{B,C,D,E,F} Frische Früchte, Fruchtessorten, Vanilleeis, Maraschino und frische Sahne Fresh fruit, fruit ice-cream, vanilla ice-cream, Maraschino, whipped cream Glacé aux fruits, marasquin	314	€ 12,80
Krokantbecher ^{B,C,D,E,F} Nusseis, Vanilleeis, Schokoladeneis, Baileys, Mandelkrokant und frische Sahne Brittle coupe, vanilla ice cream, chocolate ice cream, hazelnut-walnut ice cream, Cognac Coupe „Croquant“, glace à la vanille, noix et chocolat sur un lit de Baileys	337	€ 12,80
Tropical ^{B,C,D,E,F} Fruchtessorten mit frischen Früchten (Ananas, Banane, Kiwi), Maraschinolikör und frischer Sahne Coupe Tropical Fruits tropicaux, glace aux fruits	334	€ 12,80
Bananensplit ^{B,C,D,E,F} Vanilleeis, Schokoladeneis, Bananen, Likör, frische Sahne und Schokoladenspäne Vanilla and chocolate ice cream, bananas and liqueur Glacé à la vanille et chocolat, bananes et liqueur	336	€ 12,80
Pfirsich Melba ^{B,C,D,E,F} Vanilleeis, Pfirsiche, Likör, Melbasauce, Baiser und frische Sahne Vanilla ice cream, peaches, liqueur Glacé à la vanille, pêches, liqueur	310	€ 12,80
Spaghettieis ^{B,C,D,E,F} Vanilleeis, Erdbeerraspensauce, Kokosraspel Vanilla ice cream, strawberry sauce Glacé à la vanille avec coulis de framboises et fraises	335	€ 11,-

Es können Farbstoffe enthalten sein



Bier, Wein, Sekt, Spirituosen

Beer, Wine, Sparkling wine, Liquors
Bière, vin, vin mousseux, spiritueux

8

Bier

Ganter Weizen	0,5 l	398	€ 5,20
Ganter alkoholfrei	0,33 l	399	€ 4,90
Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	405	€ 4,90
Ganter Weizen, alkoholfrei	0,5 l	397	€ 4,90
Radler	0,5 l	404	€ 5,20

Weiß- und Rotwein

Gutedel, trocken ^N Weingut Köpfer Weingut Ulmann	0,25 l	472	€ 6,20
Gutedel, vollmundig ^N Weingut Behringer	0,25 l	473	€ 6,20
Rosé, trocken ^N Weingut Wiesler	0,25 l	475	€ 6,20
Spätburgunder Rotwein, trocken ^N Weingut Zähringer	0,25 l	478	€ 7,20
Weinschorle weiss oder rot ^N	0,25 l	522	€ 5,-
Grauburgunder, trocken ^N Weingut Landmann	0,25 l	471	€ 6,80

Sekt

Winzersekt ^N Weingut Zotz	0,2 l	461	€ 7,90
Geldermann-Sekt ^N	0,2 l	460	€ 7,90
Prickler Apfel-Quitte, alkoholfrei Obstparadies Staufen	0,2 l	529	€ 5,90
Prickler Apfel-Wildpflaume, alkoholfrei Obstparadies Staufen	0,2 l	530	€ 5,90
Edelgräfler Brut ^N Weingut Zähringer	0,75 l	463	€ 39,-
Faust-Cocktail ^{1,5,7} Aperol, Secco	4 cl 0,2 l	437	€ 8,90
Campari Orange ⁷ mit frisch gepresstem Orangensaft	4 cl 0,2 l	411	€ 8,90
Campari Soda ⁷	4 cl 0,2 l	443	€ 7,50
Schladerer Gin Tonic ^{5,7}	0,2 l	413	€ 8,90

SCHLADERER

Die geistvollste Art, Früchte zu genießen.

Spirituosen

Gretchen-Cocktail ⁷ Schladerer Vincent Secco, Himbeeren und Minze	4 cl 0,2 l	454	€ 8,90
Schladerer Vincent ^{1,5} alkoholfreier Cocktail Tonic Water, Himbeeren und Minze	4 cl 0,2 l	527	€ 8,90
Schladerer Kirschwasser 42% Vol.	2 cl	424	€ 5,-
Schladerer cherry schnapps Schladerer kirsch			
Schladerer Williams-Birne 40% Vol.	2 cl	425	€ 5,-
Schladerer Williams pear Schnapps Schladerer poire Williams			

Die Feinen Milden 34% Vol.

Schladerer Milde Zwetschge	2 cl	456	€ 5,-
Schladerer Milde Williamsbirne	2 cl	455	€ 5,-
Schwarzwald-Whisky	4 cl	441	€ 7,30

Auszeichnung von Zusatzstoffen

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Geschmacksverstärker
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 geschwefelt
- 5 chininhaltig
- 6 koffeinhaltig
- 7 mit Farbstoff
- 8 mit Süßungsmittel



Confiserie Café Decker e.K.
Hauptstraße 70 | 79219 Staufen im Breisgau
Fon 076 33/ 53 16 | Fax 076 33/ 50 03 78
www.cafe-decker.de

Wir sind Slow Food Fördermitglied

