

# TAFELZIER

Pâtisserie

## MACARONS

### KLASSIKER [ganzjährig]



#### CARAMEL BEURRE SALÉ

Zartschmelzende  
Caramel-Ganache  
mit gesalzener Butter



#### PASSIONSFRUCHT

Ein Spiel von Süße  
und Säure...  
Passionsfrucht trifft  
Vollmilchschokolade



#### PISTAZIE

Die Noblesse der Pistazie.  
Nussig. Aromatisch. Fein.



#### SCHOKOLADE

Dunkle  
Grand Cru Schokolade  
aus Papua Neuguinea



#### TONKABOHNE

Grand Cru Schokolade  
mit der subtilen Note von  
gemahlener Tonkbohne



#### VANILLE

Die Königin der Gewürze.  
Tahiti Vanille Ganache mit  
weißer Schokolade



#### TAFELZIER PURE AMANDE

Hier feiert sich die Mandel:  
pure amande



#### HIMBEERE SCHOKOLADE

Dunkle Grand Cru  
Schokolade mit  
fruchtiger Himbeere

### SOMMERLIEBE [März-Oktober]



#### CASSIS

Säuerlich erfrischend.  
Schwarze Johannisbeere  
und dunkle Grand Cru  
Schokolade



#### JOGHURT ERDBEERE

Der Sommer auf der Zunge.  
Mieze Schindler  
Erdbeere und Joghurt



#### ZITRONE

Herrlich säuerlich  
erfrischend... Perfekt für  
heiße Sommertage



#### KIRSCH LAVENDEL

Ein Spaziergang  
durch die Provence



#### CHEESECAKE MANDARINE

New York Cheesecake  
im handlichen  
Macaron Format

### WINTERZAUBER [November-Februar]



#### KOKOSNUSS

Genüsslicher Kurzurlaub:  
Sommer, Sonne, Karibik



#### ROSE

Weißer Schokolade  
mit Rose parfümiert



#### MANGO INGWER

Spicy exotische  
Mango Ganache mit  
kandierte Ingwer



#### LEBKUCHEN

Weihnachtsklassiker  
mit Grand Cru Schokolade  
und hausgemachtem  
Lebkuchengewürz

## MACARON DES MONATS



### LASST EUCH ÜBERRASCHEN

Monatlich wechselnde Highlight-Sorten, passend zur Saison

**Wechselnde  
saisonale Sorten**  
findest Du direkt  
in unserer Theke und  
online auf Instagram  
(@tafelzier)

# TAFELZIER

Pâtisserie

## PRALINEN

### KLASSIKER [ganzjährig]



#### TAHITI VANILLE

Weißer Schokolade mit Tahiti Vanille und einem Hauch braunem Rum



#### TONKABOHNEN

Melange aus dunkler und Vollmilchschokolade mit einem Hauch geriebener Tonkabohne



#### YUZU

Die wunderbare Yuzu-Zitrone mit dunkler Grand Cru Schokolade



#### KALAMANSI

Die exotisch blumige Kalamondin-Orange mit weißer Schokolade



#### CASSIS

Feinsäuerliche schwarze Johannisbeere mit dunkler Grand Cru Schokolade



#### PASSIONSFRUCHT

Erfrischende Passionsfrucht mit zartschmelzender Vollmilchschokolade



#### MEERSALZ

Vollmilchschokolade mit einem Hauch von Fleur de sel



#### ORIGINE

Bööähm!  
Unsere hausgemachte TAFELZIER Grand Cru Schokolade „Origine“ mit 74% Kakao.



#### NOISETTE

Ein Traum aus zartschmelzendem Haselnusspraliné

### SOMMERLIEBE [März-Oktober]



#### MATCHA

Unsere Teezeremonie mit grünem Matchatee und weißer Schokolade



#### ERDBEERE

fruchtige Ganache mit weißer Schokolade und Erdbeere

#### Wechselnde saisonale Sorten

findest Du direkt in unserer Theke und online auf Instagram (@tafelzier)

### WINTERZAUBER [November-Februar]



#### PISTAZIE

fein nussige Ganache mit weißer Schokolade, Bittermandel und Pistazie



#### EARL GREY BERGAMOTTE

Ganache mit Earl Grey Tee, Vollmilchschokolade und Bergamotte parfümiert



#### ZIMT ORANGENBLÜTE

Ganache mit karamellisiertem Ceylon Zimt und Orangenblüte



#### LEBKUCHEN

Ganache mit dunkler Grand Cru Schokolade und hausgemachtem Lebkuchengewürz



#### CARAMEL ÉPICÉ

Gewürzcaramel mit Vanille, Kardamom und Sternanis