

*Rausch*

DAS SCHOKOLADENHAUS

M E N U



*Rausch*

DAS SCHOKOLADENHAUS

WILLKOMMEN

WELCOME

Wir freuen uns, dass Sie da sind. Hier im Schokoladenhaus, an einem der schönsten Plätze der Hauptstadt, treffen sich seit 1999 Freunde exklusiver Schokolade. Genießen Sie eine Auszeit mit unseren handgemachten Spezialitäten und überzeugen Sie sich, dass Schokolade mehr ist als eine Süßigkeit.

We're delighted to welcome you. Enthusiasts of exclusive chocolate have been gathering here at Berlin's most beautiful square since 1999. Enjoy our handmade patisserie and see for yourself that chocolate can be so much more than just a sweet treat.



# UNSERE EMPFEHLUNG

## OUR RECOMMENDATION

Wer das Café im Rausch Schokoladenhaus besucht, sollte nach Herzenslust genießen.  
Wir von Rausch legen höchsten Wert auf beste Zutaten und Rohstoffe für unsere Kreationen.  
Mit einem Menü treffen Sie die richtige Wahl für Ihre süße Auszeit.



**Für Kaffee-Liebhaber**  
Kaffee-Spezialität Ihrer Wahl  
Pâtisserie-Törtchen Ihrer Wahl  
Flasche Wasser 0,25l  
Feine Auswahl aus unserer Theke

**For coffee lovers**  
Coffee speciality of your choice  
Mini torte of your choice  
Bottle of water 0,25l  
Special selection of our praline counter

14,90€ | pro Person

18,00€ | pro Person mit Glas Sekt der Geldermann Privatsektellerei



**Für Trinkschokoladen-Genießer**  
Heiße Edelkakao-Trinkschokolade Ihrer Wahl  
Pâtisserie-Törtchen Ihrer Wahl  
Flasche Wasser 0,25l  
Feine Auswahl aus unserer Theke

**For hot chocolate lovers**  
Hot fine flavour cocoa chocolate of your choice  
Mini torte of your choice  
Bottle of water 0,25l  
Special selection of our praline counter

15,90€ | pro Person

19,00€ | pro Person mit Glas Sekt der Geldermann Privatsektellerei

Visitors of the chocolate cafe should enjoy to heart's content.  
At Rausch, we place the highest value on best ingredients and raw materials for our creations.  
With a menu, you make the right choice for your sweet time out.



#### Schokoladenfondue für Zwei

Schokoladen-Fondue aus zartschmelzender heller oder dunkler  
Edelkacao-Schokolade mit Früchten und Brezeln  
Zwei Gläser Grand Rosé  
Flasche Wasser 0,75l

#### Chocolate fondue for two

Chocolate fondue made with pure fine milk or  
fine dark chocolate with fruit and pretzels  
Two glasses of Grand Rosé  
Bottle of water 0,75l

35,00€ | für zwei Personen



#### Feine Auswahl aus unserer Theke

80g handwerkliche Spezialitäten aus der Pralinentheke,  
tagesaktuell zusammengestellt

#### Fine selection of our pralines counter

80g specialities of the day

1, 3, 5, 7, 8, 15, 17

6,90€



Rausch

TÖRTCHEN  
MINI TORTES

Täglich frisch aus der  
Berliner Schokoladen-Manufaktur

Made fresh daily at the  
chocolate manufacture in Berlin

DAS SCHOKOLADENHAUS

UNSERE FEINEN KLASSIKER  
OUR FINE CLASSICS



**Marzipan-Törtchen**

Heller und dunkler Biskuit  
mit Marzipan-Füllung im  
Marzipan-Säckchen mit  
Himbeer-Konfitüre

**Marzipan mini torte**

Light and dark sponge cake  
layered with marzipan in  
a marzipan pouch with  
raspberry jam

1, 3, 7

5,95 €



**Mozart-Törtchen**

Zweierlei Mousse von  
Nougat und Pistazie  
mit Marzipan und dunkler  
Biskuitmanschette

**Mozart mini torte**

Duet of nougat and pistachio  
mousse with marzipan  
and dark sponge cake

1, 3, 7, 8, 17

5,95 €



**Mango-Törtchen**

Mango-Mousse auf  
hellem Biskuit mit einem Kern  
aus Mango-Gelee und  
einem Fruchtsößenspiegel

**Mango mini torte**

Mango mousse on a light  
sponge cake with  
a fruit glaze

1, 3, 6, 7, 17

5,95 €

UNSERE FEINEN KLASSIKER  
OUR FINE CLASSICS



**Schokoladen-Törtchen**  
Ganache aus heller Edelkakao-Schokolade und Schokoladen-Mousse aus dunkler Edelkakao-Schokolade mit Knusperperlen

**Chocolate mini torte**  
Ganache made from fine milk chocolate and mousse made from fine dark chocolate with crunchy pieces

1, 3, 7, 17

5,95 €



**Herren-Törtchen**  
Saftiger Schokoladen-Biskuit mit Schokoladen-Ganache und Aprikosen-Konfitüre in dunkler Edelkakao-Schokolade

**Gentleman's mini torte**  
Chocolate sponge cake with chocolate ganache and apricot jam in fine dark chocolate

1, 3, 7, 15

5,95 €



**Schokoladen-Orangen-Törtchen**  
Zweierlei Mousse von Orange und dunkler Edelkakao-Schokolade auf einem Orangen-Knusperboden

**Chocolate orange mini torte**  
Duet of orange and dark fine chocolate mousse on an orange crispy base

3, 6, 7, 8, 17

5,95 €



UNSERE SAISONALEN FAVORITEN  
OUR FAVORITES



**Kokos-Schokoladenmousse-Törtchen**  
Mousse aus dunkler Edelkakao-  
Schokolade mit Kokoskern  
und Orangenspiegel auf  
feinem Keksboden

**Coconut chocolate mousse mini torte**  
Chocolate mousse made of dark  
fine flavour cocoa chocolate  
with coconut and orange glaze  
on a cookie base

1, 6, 8

5,95 €



**Schwarze-Johannisbeer-Törtchen**  
Schwarze-Johannisbeer-Mousse auf  
feinem Keksboden und  
hauchfeinem Täfelchen aus  
dunkler Edelkakao-Schokolade

**Blackcurrant mini torte**  
A blackcurrant mousse  
on a delicate biscuit base and  
wafer-thin tablet made  
of fine dark chocolate

17, gluten- und laktosefrei | gluten- and lactose-free

5,95 €



**Zwetschge-Frischkäse-Törtchen**  
Zwetschgenmus  
auf hellem Biskuit  
mit Frischkäse-Creme und  
Fruchtsoßenspiegel

**Plum and cream cheese mini torte**  
Plum compote on a light  
sponge cake with  
cream cheese creme  
and a fruit glaze

1, 3, 6, 7, 15, 17

5,95 €

UNSERE GROSSEN GLANZSTÜCKE  
OUR HIGHLIGHTS



**Dreierlei-Schokoladen-Mousse-Törtchen**  
Auf dunklem Biskuit geschichtetes  
Schokoladen-Mousse aus dunkler  
Edelkacao-Schokolade, heller Edelkacao-  
Schokolade und weißer Schokolade mit  
dunkler Schokoladen-Ganache

**Selection of three chocolate mousse mini tortes**  
Layered chocolate mousse made of dark  
fine flavour cocoa chocolate, light-coloured fine  
flavour cocoa chocolate, and white chocolate  
with dark chocolate ganache on  
a dark sponge cake  
1, 3, 7, 8, 17  
6,90 €



**Weißer-Schokolade-Törtchen**  
Feiner Himbeer-Kern in Mousse  
von weißer Schokolade auf  
hellem Biskuit ummantelt von  
weißer Schokolade mit einer  
Schicht Himbeer-Püree

**White chocolate mini torte**  
White chocolate mousse with  
a fine raspberry core on a sponge cake  
and covered by a generous layer  
of raspberry puree  
1, 3, 7, 15, 17  
6,90 €



**Haselnuss-Törtchen**  
Haselnusscreme auf hellem Biskuit,  
Mousse von Haselnuss  
mit Haselnusstückchen  
und einer Ganache aus  
heller Edelkacao-Schokolade

**Hazelnut mini torte**  
Hazelnut cream on a sponge cake,  
mousse and pieces of hazelnut  
with milk chocolate ganache  
1, 3, 6, 7, 8, 14, 17  
6,90 €

# TORTEN

## TORTES



Als Geschenk, als Dankeschön, zum Kaffee oder ganz individuell für den großen Auftritt - unsere Pâtisseries fertigen für Sie feinste Torten auf Bestellung. Gleich hier vorbestellen im 1. OG oder unter **[RAUSCH.DE/TORTEN](https://www.rausch.de/torten)**

As a gift, as a thank you, with coffee or specially tailored to your occasion - our finest tortes can be made to order by our pâtisseries. Simply place your order in advance on the first floor or at **[RAUSCH.DE/EN/CAKES](https://www.rausch.de/en/cakes)**





Rausch

## SCHOKOLADEN- FONDUE CHOCOLATE FONDUE

Fruchtiges Schokoladen-Fondue aus zartschmelzender heller Edelkakao-Schokolade ›Rausch Grenada 39%‹ oder dunkler Edelkakao-Schokolade ›Rausch Plantagen Ecuador 70%‹ mit Früchten und Brezeln

Fruity chocolate fondue made with pure fine milk chocolate ›Rausch Grenada 39%‹ or fine dark chocolate ›Rausch Plantagen Ecuador 70%‹ with fruit and pretzels

1,7,8

14,50 €

DAS SCHOKOLADENHAUS





*Rausch*

FEINSTE  
TRINKSCHOKOLADEN  
FINEST HOT CHOCOLATES

Geschmolzene Edelkakao-Schokolade  
mit heißer Milch für den reinen Trinkgenuss

Four gourmets: Melted fine flavour cocoa chocolate  
with hot milk for pure drinking enjoyment

DAS SCHOKOLADENHAUS

## KALTE TRINKSCHOKOLADEN COLD CHOCOLATES

<b>Eisschokolade</b> <sup>7,15</sup>	Trinkschokolade aus heller Edelkacao-Schokolade mit einer Kugel feinschmelzendem Vanille-Eis, Sahnehaube und dunkler Edelkacao-Schokolade   Cold Chocolate: fine milk chocolate with one scoop of vanilla ice cream, whipped cream and a topping of fine dark chocolate	Glas 400 ml   5,90 €
<b>Arriba Iced Mocha</b> <sup>7</sup>	Kalte Trinkschokolade aus heller Edelkacao-Schokolade mit Espresso und Sahnehaube   Cold chocolate: fine milk chocolate with espresso and whipped cream	Glas 400 ml   5,90 €
<b>Arriba Hopper Coffee</b> <sup>7,16</sup>	Kalte Trinkschokolade aus heller Edelkacao-Schokolade mit Kaffee, Kirsch-Edellikör, Triple Sec-Likör und Sahnehaube   Cold chocolate: fine milk chocolate with coffee, cherry liqueur, Triple Sec and whipped cream	Glas 400 ml   5,90 €

# HEISSE EDELKAKAO-TRINKSCHOKOLADEN

## HOT FINE FLAVOUR COCOA CHOCOLATES

### 1. Wählen Sie Ihre Trinkschokolade<sup>7</sup> | Choose your hot chocolate<sup>7</sup>

#### 43 % VENEZUELA

Helle Edelkakao-Schokolade  
mit Vollmilch

Fine milk chocolate  
with milk

#### 60 % PERU

Dunkle Edelkakao-Schokolade  
mit Vollmilch

Fine dark chocolate  
with milk

#### 70 % ECUADOR

Dunkle Edelkakao-Schokolade  
mit Vollmilch

Fine dark chocolate  
with milk

### 2. Wählen Sie Ihre Geschmacksrichtung | Choose your flavour

<b>Crema</b>	mit Sahnehaube   with whipped cream	Tasse 300 ml   4,90 €
<b>Chili</b>	mit Chili-Essenz und Milchschaum   with chili and milk foam	Tasse 300 ml   5,20 €
<b>Orange</b>	mit Orangen-Essenz und Sahnehaube   with orange and whipped cream	Tasse 300 ml   5,20 €
<b>Mocha</b>	mit einem Espresso macchiato   with espresso macchiato	Tasse 300 ml   5,70 €
<b>Irish<sup>16</sup></b>	mit Whiskey-Sahne-Likör und Sahnehaube   with whiskey and cream liqueur and whipped cream	Glas 200 ml   5,70 €
<b>Mint<sup>16</sup></b>	mit Pfefferminz-Likör und Sahnehaube   with peppermint liqueur and whipped cream	Glas 200 ml   5,70 €
<b>Rum<sup>16</sup></b>	mit braunem Rum und Sahnehaube   with dark rum and whipped cream	Glas 200 ml   5,70 €
<b>Amaretto<sup>16</sup></b>	mit einem Espresso, Amaretto und Sahnehaube   with espresso, amaretto and whipped cream	Glas 200 ml   5,70 €

## GESCHMOLZENE PURE SCHOKOLADE

### MELTED PURE CHOCOLATE

#### 70 % ECUADOR

Geschmolzene dunkle Edelkakao-Schokolade

Melted pure fine dark chocolate

Tasse 80g | 4,- €

*Rausch*

GETRÄNKE  
BEVERAGES

DAS SCHOKOLADENHAUS



## KAFFEE - SPEZIALITÄTEN

### COFFEE SPECIALTIES

Café Crème	3,80 €
Cappuccino <sup>7</sup>	3,90 €
Milchkaffee <sup>7</sup>   Caffé Latte	4,- €
Latte macchiato <sup>7</sup>	4,20 €
Café Crème koffeinfrei   decaffeinated	3,80 €
Espresso	3,- €
Espresso doppelt   double	3,90 €
Espresso macchiato	3,50 €

Café cortado macchiato <sup>7</sup>	Espresso mit gesüßter Milch und Milchschaum   Espresso with sweetened milk and milk foam	4,10 €
Pharisäer <sup>7,16</sup>	Kaffee mit Rum und Sahnehaube   Coffee with rum and whipped cream	Glas 200 ml   5,70 €
Kaffee Kirsch <sup>7,16</sup>	Kaffee mit Kirsch-Edellikör und Sahnehaube   Coffee with cherry liqueur and whipped cream	Glas 200 ml   5,70 €
Irish Coffee <sup>7,16</sup>	Kaffee mit Irish Whiskey und Sahnehaube   Coffee with Irish Whiskey and whipped cream	Glas 200 ml   5,70 €

## TEE TEA

<b>Fresh Mint</b>	Kräutertee mit erfrischender Pfefferminze und Zitronengras   Herbal tea with fresh mint and lemongrass	Kännchen   5,60 €
<b>Spring Darjeeling</b>	Ein lieblicher und zartblumiger Schwarztee   Black tea with a light and lovely flavour	Kännchen   5,60 €
<b>Earl Grey</b>	Aromatisierter Schwarzer Blatt-Tee mit Bergamotte Aroma   Flavoured Black Leaf Tee with Bergamot Flavour	Kännchen   5,60 €
<b>Rooibos chocolate</b>	Tee vom afrikanischen Rotbusch, aromatisiert mit Vanille und Kakao, ohne Teein   Full flavoured tea from the South African Rooibos, without theine, with a touch of vanilla and cocoa	Kännchen   5,60 €
<b>Green Dragon</b>	Grüner Chinatee aus handgepflückten Blattknospen   Green tea from China with hand-picked leaf buds	Kännchen   5,60 €
<b>Ginger &amp; Lemon</b>	Kräutertee mit der fruchtigen Schärfe des Ingwers, unterstützt durch die Frische von Zitronengras   Herbal tea with a slight hint of ginger and the freshness of lemongrass	Kännchen   5,60 €

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE COLD BEVERAGES

Gerolsteiner Medium	Mineralwasser mit Kohlensäure	0,25 l   3,30 €
	Sparkling mineral water	0,75 l   6,90 €
Gerolsteiner Naturell	Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25 l   3,30 €
	Mineral water	0,75 l   6,90 €
Bionade Holunderlimonade	Elderberry lemonade	0,33 l   3,90 €
Bionade Zitronenlimonade trüb	Lemonade	0,33 l   3,90 €
Bionade Orangenlimonade trüb	Orangeade	0,33 l   3,90 €
Apfelsaft	Apple juice	0,2 l   3,40 €
Orangensaft	Orange juice	0,2 l   3,40 €
Coca-Cola*		0,2 l   3,40 €
Coca-Cola light**		0,2 l   3,40 €
König Pilsener	Beer	0,33 l   3,90 €
Kindl Jubiläums Pils	Beer	0,33 l   3,90 €

\* Mit Farbstoff, koffeinhaltig | With dye, with caffeine    \*\* Mit Farbstoff und Süßungsmitteln, koffeinhaltig | With dye and sweetener, with caffeine

## A P E R I T I F S

### A P E R I T I F S

<b>Sekt<sup>12</sup></b>	Feiner Sekt, Duft nach Birnen, gelben Äpfeln und frischem Brioche	
<b>Geldermann Privatsektkellerei</b>	Fine sparkling wine with a scent of pear, green apple and fresh brioche	0,1 l   5,70 €
<b>Sekt Grand Rosé<sup>12</sup></b>	Ein Körbchen frischer roter Beeren und ein kleiner Schluck	
<b>Geldermann Privatsektkellerei</b>	Grapefruitsaft, Traditionelle Flaschengärung und lange Reife   A basket of fresh red berries and a sip of grapefruit juice, traditional bottle fermentation and long maturation	0,1 l   5,90 €
<b>Aperol-Spritz</b>	Erfrischender Aperitif, fruchtig und süß-herb im Geschmack, 4 cl Aperol und Prosecco   Refreshing aperitif, slightly tart and fruity to taste, 4 cl Aperol and Prosecco	0,2 l   8,- €

## D I G E S T I F S

### D I G E S T I F S

<b>Kakao Likör</b>		<b>Armagnac</b>	2 cl   4,20 €
Chocolate liqueur	2 cl   3,60 €	<b>Calvados</b>	2 cl   4,20 €
<b>Kakao-Likör, dunkle Schokolade<sup>7,16</sup></b>			
Dark chocolate liqueur	2 cl   3,60 €		
<b>Kakao-Likör, weiße Schokolade &amp; Grappa<sup>7,15</sup></b>			
Liqueur white chocolate & grappa	2 cl   3,60 €		



# OFFENE WEINE

## WINE BY THE GLASS

### Weißwein | White wine

Riesling trocken, Weingut Allendorf <sup>12</sup>	Frisch, unverblümt und lebendig   Fresh, direct, lively	0,2 l   5,90 €
Weißburgunder trocken, Weingut Hexamer <sup>12</sup>	Mit einem harmonischen, saftig frischen Bukett   With a harmonious, fresh and juicy bouquet	0,2 l   6,20 €

### Rosé | Rose

Muskat Rosé, Weingut Gold <sup>12</sup>	Kirschen, Granatapfel, Muskat mit angenehmer Süße   Cherries, pomegranate, nutmeg with a delightful sweetness	0,2 l   6,20 €
--	--	----------------

### Rotwein | Red wine

Cuvée »Les Tentés«, Weingut Zelt <sup>12</sup>	Rundes und volles Beerendaroma, harmonisch in Kräuternoten und Tannin   Rich red colour, balanced berry aroma, soft on the palate. Well-rounded in herbs flavour and tannins	0,2 l   5,90 €
»Les Cépages« Merlot, Philippe de Rothschild <sup>12</sup>	Im Bukett verschmelzen rote Fruchtaromen mit reiferen Nuancen von Heidel- und Brombeeren; später dann ein Hauch von feiner Würze   In the bouquet, red fruit aromas merge with riper nuances of blueberries and blackberries - later a hint of fine spice	0,2 l   6,10 €

### Weinschorlen | Wine Spritzer

Weißweinschorle <sup>12</sup>   White wine spritzer	0,2 l   4,90 €
Rotweinschorle <sup>12</sup>   Red wine spritzer	0,2 l   4,90 €

Wir von Rausch legen höchsten Wert auf beste Zutaten und Rohstoffe für unsere Kreationen.  
Deshalb verwenden wir möglichst regionale und saisonale Produkte.

At Rausch, we set great store by the best raw materials and natural ingredients when it comes to our creations,  
which is why we use regional and seasonal products whenever possible.

## **A L L E R G E N E** **A L L E R G E N S**

- 1 Gluten | gluten
- 2 Krebstiere | crustaceans
- 3 Eier | eggs
- 4 Fisch | fish
- 5 Erdnüsse | peanuts
- 6 Sojabohnen | soybeans

- 7 Milch | milk
- 8 Schalenfrüchte | nuts
- 9 Sellerie | celery
- 10 Senf | mustard
- 11 Sesamsamen | sesame
- 12 Sulfite | sulfites

- 13 Lupinen | lupins
- 14 Weichtiere | molluscs
- 15 Vanille | vanilla
- 16 Alkohol | alcohol
- 17 Gelatine | gelatin
- 18 Chinin | quinine