

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 guter 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 good 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 FÜR 2 PERSONEN

OUR RECOMMENDATION FOR 2

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.

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.



Genießer-Menü für 2

Wählen Sie zwei Heißgetränke und zwei Patisserie-Törtchen Ihrer Wahl.
Wir überraschen Sie dazu mit einer feinen Auswahl aus unserer Theke.

Choose two hot beverages and two mini tortes of our offer.
In addition you can enjoy a fine selection of our praline counter.

29,- € | für 2 Personen

36,- € | mit 2 Gläsern Grand Rosé

45,- € | mit 2 Gläsern Grand Rosé und der Pralinenetagere

ZUSÄTZLICH ZUM MENÜ EMPFEHLEN WIR

ADDITIONALLY RECOMMENDED TO THE MENU



2 Gläser Grand Rosé

Ein Körbchen frischer roter Beeren und ein kleiner Schluck Grapefruitsaft, Traditionelle Flaschengärung und lange Reife

A basket of fresh red berries and a sip of grapefruit juice, traditional bottle fermentation and long maturation

12



7 meisterhafte Pralinen aus dem Schokoladenhaus
80g handwerkliche Spezialitäten aus der Pralinentheke,
tagesaktuell zusammengestellt

7 masterly pralines from the chocolate house
80g specialities of the day

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

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR 2 PERSONEN

OUR RECOMMENDATION FOR 2



Optional
mitbestellen
☞
Order as an
option

Schokoladenfondue für Zwei

Schokoladen-Fondue aus zartschmelzender heller und dunkler Edelkakao-Schokolade mit Früchten und Brezeln

Chocolate fondue for two

Chocolate fondue made with pure fine milk and fine dark chocolate with fruit and pretzels

1, 7, 8 | * Serviervorschlag / serving suggestion

29,- € | für 2 Personen

36,- € | mit 2 Gläsern Grand Rosé



Rausch

TÖRTCHEN
MINI TORTE

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



Schokoladen-Kirsch-Törtchen
Kirschkompott auf einem Schokoladen-Brownie-Boden mit dunkler Schokoladen-Mousse und Fruchtsoßenspiegel

Chocolate and cherry mini torte
Dark chocolate mousse and cherry compote on a chocolate brownie cake, covered by a cherry glaze

1, 3, 8, 15

5,95 €



Schwarze-Johannisbeer-Törtchen
Schwarze-Johannisbeer-Mousse auf feinem Keksboden und hauchfeinem Täfelchen aus dunkler Edelkacao-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 €



Zitronen Baiser Törtchen
Zitronencreme auf hellem Biskuit mit Zitronenmousse und geflammtem Baiser

Lemon meringue mini torte
Lemon cream on sponge cake with lemon mousse and flamed meringue

1, 3, 7, 8, 17

5,95 €

UNSERE GROSSEN GLANZSTÜCKE
OUR HIGHLIGHTS



Dreierlei-Schokoladen-Mousse-Törtchen
Auf dunklem Biskuit geschichtetes
Schokoladen-Mousse aus dunkler
Edelkakao-Schokolade, heller Edelkakao-
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 €



Erdbeer-Schokoladen-Törtchen
Mousse-au-Chocolat aus dunkler
Edelkakao-Schokolade
kombiniert mit einer fruchtigen
Erdbeer-Mousse und einem Baiserkern

Strawberry chocolate mini torte
Chocolate mousse made of fine
dark chocolate combined
with a fruity strawberry mousse and
a meringue centre
1, 3, 6, 7, 8, 17
6,90 €

Rausch



PRALINEN ETAGERE

7 meisterhafte Pralinen aus dem Schokoladenhaus
80g handwerkliche Spezialitäten aus der Pralinentheke,
tagesaktuell zusammengestellt

7 masterly pralines from the chocolate house
80g specialities of the day

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

9,50 €

DAS SCHOKOLADENHAUS

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 puren Trinkgenuss

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

DAS SCHOKOLADENHAUS

KALTE TRINKSCHOKOLADEN COLD CHOCOLATES

Eisschokolade ^{7,15}	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 €
Arriba Iced Mocha ⁷	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 €
Arriba Hopper Coffee ^{7,16}	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 Trinkschokolade⁷ | Choose your hot chocolate⁷

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

Crema	mit Sahnehaube with whipped cream	Tasse 300 ml 4,90 €
Chili	mit Chili-Essenz und Milchschaum with chili and milk foam	Tasse 300 ml 5,20 €
Orange	mit Orangen-Essenz und Sahnehaube with orange and whipped cream	Tasse 300 ml 5,20 €
Mocha	mit einem Espresso macchiato with espresso macchiato	Tasse 300 ml 5,70 €
Irish¹⁶	mit Whiskey-Sahne-Likör und Sahnehaube with whiskey and cream liqueur and whipped cream	Glas 200 ml 5,70 €
Mint¹⁶	mit Pfefferminz-Likör und Sahnehaube with peppermint liqueur and whipped cream	Glas 200 ml 5,70 €
Rum¹⁶	mit braunem Rum und Sahnehaube with dark rum and whipped cream	Glas 200 ml 5,70 €
Amaretto¹⁶	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 ⁷	3,90 €
Milchkaffee ⁷ Caffé Latte	4,- €
Latte macchiato ⁷	4,20 €
Café Crème koffeinfrei decaffeinated	3,80 €
Espresso	3,- €
Espresso doppelt double	3,90 €
Espresso macchiato	3,50 €

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

T E E
T E A

Peppermint tea	Kräutertee mit Pfefferminze und Zitronengras Herbal tea with mint and lemongrass	Kännchen 5,60 €
Spring Darjeeling	Ein lieblicher und zartblumiger Schwarztee Black tea with a light and lovely flavour	Kännchen 5,60 €
Earl Grey	Aromatisierter Schwarzer Blatt-Tee mit Bergamotte Aroma Flavoured Black Leaf Tee with Bergamot Flavour	Kännchen 5,60 €
Rooibos chocolate	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 €
Green Dragon	Grüner Chinatee aus handgepflückten Blattknospen Green tea from China with hand-picked leaf buds	Kännchen 5,60 €
Ginger & Lemon	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

<p>Sekt¹² Geldermann Privatsektkellerei</p>	<p>Feiner Sekt, Duft nach Birnen, gelben Äpfeln und frischem Brioche Fine sparkling wine with a scent of pear, green apple and fresh brioche</p>	<p>0,1 l 5,70 €</p>
<p>Sekt Grand Rosé¹² Geldermann Privatsektkellerei</p>	<p>Ein Körbchen frischer roter Beeren und ein kleiner Schluck Grapefruitsaft, Traditionelle Flaschengärung und lange Reife A basket of fresh red berries and a sip of grapefruit juice, traditional bottle fermentation and long maturation</p>	<p>0,1 l 5,90 €</p>
<p>Aperol-Spritz</p>	<p>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</p>	<p>0,2 l 8,- €</p>

D I G E S T I F S

D I G E S T I F S

<p>Kakao Likör Chocolate liqueur</p>	<p>2 cl 3,60 €</p>	<p>Armagnac Calvados</p>	<p>2 cl 4,20 € 2 cl 4,20 €</p>
<p>Kakao-Likör, dunkle Schokolade^{7,16} Dark chocolate liqueur</p>	<p>2 cl 3,60 €</p>		
<p>Kakao-Likör, weiße Schokolade & Grappa^{7,15} Liqueur white chocolate & grappa</p>	<p>2 cl 3,60 €</p>		

OFFENE WEINE

WINE BY THE GLASS

Weißwein | White wine

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

Rosé | Rose

Muskat Rosé, Weingut Gold ¹²	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 ¹²	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 ¹²	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 ¹² White wine spritzer	0,2 l 4,90 €
Rotweinschorle ¹² 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 | 7 Milch milk | 13 Lupinen lupins |
| 2 Krebstiere crustaceans | 8 Schalenfrüchte nuts | 14 Weichtiere molluscs |
| 3 Eier eggs | 9 Sellerie celery | 15 Vanille vanilla |
| 4 Fisch fish | 10 Senf mustard | 16 Alkohol alcohol |
| 5 Erdnüsse peanuts | 11 Sesamsamen sesame | 17 Gelatine gelatin |
| 6 Sojabohnen soybeans | 12 Sulfite sulfites | 18 Chinin quinine |