

Kausch

M E N U





In allen Rezepturen
verwenden wir unsere
Edelkakao-Schokoladen

*In all recipes we use
our fine flavour
cocoa chocolates*

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 are delighted to welcome you. Since 1999 enthusiasts of good chocolate have been gathering here in Berlin's most beautiful square. Enjoy our handmade patisserie and see for yourself that chocolate can be so much more than just a sweet treat.

IHRE PERSÖNLICHE TRINKSCHOKOLADEN-ZEREMONIE

YOUR OWN HOT CHOCOLATE CEREMONY



1.

Der Genuss vor dem Genuss

Probieren Sie die edlen Schokoladenperlen pur

The indulgence before the consumption

Try the fine pure chocolate pearls



2.

Ihre individuelle Komposition

Geben Sie Löffel für Löffel die Schokoladenperlen

Your individual composition

*Pour the chocolate pearls in the hot milk
spoon by spoon*



3.

Ihre perfekte Intensität

So schaffen Sie sich Ihre ganz individuelle
Trinkschokolade in Ihrer eigenen Intensität

Your perfect intensity

*In this way you create your very own drinking
chocolate with your own intensity*

IHRE RAUSCH TRINKSCHOKOLADEN

YOUR HOT CHOCOLATE FROM RAUSCH

Weißer Trinkschokolade |
White drinking chocolate
Cremig & sahnig
Smooth & creamy

39% GRENADA
Vanillig & karamellig
Vanilla & toffee-flavoured

43% VENEZUELA
Karamellig & mild
Mild & toffee-flavoured

60% PERU
Fruchtig & vanillig
Fruity & vanilla-flavoured

70% ECUADOR
Ausgewogene Säure & fruchtig
Well-balanced acidity & fruity

75% COSTA RICA
Kakaobetont & fruchtig-beerig
Cocoa-accented & fruity-berrylike

80% TRINIDAD
Malzig, nussig & fruchtig
Malty, nutty & fruity

84% COSTA RICA
Kakaobetont & fruchtig
Cocoa-accented & fruity

Tasse | Cup 200 ml | 5,75 €

Varianten | Options

Sahne Whipped cream	+ -,50€
Lactosefreie Milch Lactose free milk	+ -,80€
Hafermilch Oat milk	+ -,80€



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 are committed to the best ingredients and resources for our creations.
With a menu you make the right choice for your sweet hiatus.*



*Serviervorschlag | serving suggestion

Genießer-Menü für 2 (Törtchen Seite 14-16, Getränke Seite 4-5 und Seite 26-31)

Wählen Sie zwei Heißgetränke und zwei Patisserie-Törtchen Ihrer Wahl.

Choose two hot beverages and two mini tortes of your choice. (Mini tortes pages 14-16, beverages on pages 4-5 and on pages 26-31)

26,- € | für 2 Personen, for two people

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR 2 PERSONEN

OUR RECOMMENDATION FOR 2



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, *for 2 people*

34,- € | mit 2 Gläsern Grand Rosé, *with 2 glasses of Grand Rosé sparkling wine*



Rausch

DESSERTS

Eine einzigartige Aromen-Vielfalt und
vollendete Handwerkskunst zeichnen
unsere Dessertkreationen aus

*Our designed dessert creations are
characterised by a unique variety of flavours
and perfect craftsmanship*

DESSERTS

DESSERTS



Mousse au Chocolat
Dunkles Schokoladen-Mousse
Schokoladenküchlein
Cassis Eis

Mousse au Chocolat
Dark cocoa chocolate mousse
Chocolate cake
Cassis ice cream

1, 3, 6, 7, 15, 17

10,50 €

DESSERTS

DESSERTS



Schokoladen-Lava Cake
 Warmes Schokoladen-Küchlein
 Flüssiger Kern
 Vanille Eis

Chocolate lava cake
Warm chocolate cake
Liquid core
Vanilla ice cream

1, 3, 7, 15

10,50 €



Apfelstrudel
 Strudelteig
 Äpfel
 Rosinen
 Vanillesauce

Apple strudel
Strudel dough
Apple
Raisins
Vanilla sauce

1, 3, 6, 7, 15

10,50 €



Rausch

TÖRTCHEN
MINI TORTES

Täglich frisch aus der
Berliner Schokoladen-Manufaktur

*Made fresh daily at the
chocolate manufacture in Berlin*

UNSERE FEINEN KLASSIKER

OUR FINE CLASSICS



 **Schokoladen-Kirsch-Törtchen**
Schokoladen-Brownie-Boden
Kirschkompott
Dunkles Edelkakao-Schokoladen-Mousse
Kirsch-Fruchtspiegel

Chocolate and cherry mini torte
Chocolate brownie cake
Cherry compote
Dark fine flavour cocoa chocolate mousse
Cherry glaze

1, 8, 15, vegan

7,20 €



Marzipan-Törtchen
Heller und dunkler Biskuit
Marzipan
Schokoladenbiskuit
Himbeerkonfitüre

Marzipan mini torte
Light and dark sponge cake
Marzipan
Chocolate sponge cake
Raspberry jam

1, 3, 7, 8

7,20 €



Mozart-Törtchen
Knusperboden
Schokoladenbiskuit
Haselnuss-Nougat-Mousse
Pistazien-Marzipan-Mousse
Nougat-Ganache

Mozart mini torte
Crispy base
Chocolate sponge cake
Hazelnut nougat mousse
Pistachio marzipan mousse
Nougat ganache

1, 3, 7, 8, 17

7,20 €

UNSERE SAISONALEN FAVORITEN

OUR FAVORITES



Schokoladen-Törtchen
Vollmilchschokoladen-Ganache
Schokoladenbiskuit
Dunkles Edelkakao-Schokoladen-Ganache
Knusperperlen

Chocolate mini torte
Milk chocolate ganache
Chocolate sponge cake
Dark chocolate ganache
Crunchy pearls

1, 3, 7, 17

7,20 €



Passionsfrucht-Karamell-Törtchen
Schokoladen-Brownie-Boden
Karamellkern
Passionsfrucht-Mousse
Karamell-Ganache

Passion fruit caramel mini torte
Chocolate brownie cake
Caramel core
Passion fruit mousse
Caramel ganache

1, vegan

7,20 €



Schwarze-Johannisbeer-Törtchen
Keksboden
Schwarze-Johannisbeer-Mousse
Dunkle Edelkakao-Schokolade
Schwarze-Johannisbeer-Fruchtspiegel

Black currant mini torte
Cookie base
Black current mousse
Dark fine flavour cocoa chocolate
Black current glaze

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

7,20 €

UNSERE SAISONALEN FAVORITEN

OUR FAVORITES



Weiße-Schokolade-Törtchen
Himbeerkern
Weißes Schokoladenmousse
Heller Bisquit
Himbeer-Püree

White chocolate mini torte
Raspberry core
White chocolate mousse
Sponge cake
Raspberry puree

1, 3, 7, 15, 17

7,20 €



Haselnuss-Kaffee-Törtchen
Schokoladen-Brownie-Boden
Kaffee-Crunch
Haselnuss-Mousse
Dunkle Edelbitter-Schokoladen-Ganache
Gehackte Haselnüsse

Hazelnut coffee mini torte
Chocolate Brownie cake
Coffee crunch
Hazelnut mousse
Dark chocolate ganache
Chopped hazelnuts

1, 3, 6, 7, 8, 15, 17

7,20 €



Rausch

HERZHAFTES SAVOURIES

Eine einzigartige Aromen-Vielfalt und
vollendete Handwerkskunst zeichnen
unsere herzhaften Kreationen aus

*Our savoury creations are
characterised by a unique variety of flavours
and perfect manufactory art*

HERZHAFT UND KALT

COLD SAVOURY



Ziegenfrischkäse-Törtchen
Parmesan-Tartelette
Ziegenfrischkäse-Mousse
Kern aus getrockneten Tomaten
Honig-Rosmarin-Glasur

*Goat cream cheese mini torte
Parmesan shortcrust tartlet
goat cream cheese mousse
core of sun-dried tomatoes
honey-rosemary glaze*

1, 3, 7, 17

9,50 €

HERZHAF UND WARM

HOT SAVOURY



Quiche

Herzhafter Mürbeteig

Speck

Zwiebeln

Käse

Quiche

Savoury shortcrust

Bacon

Onions

Cheese

1, 3, 6, 7, 15, 17

9,50 €

HERZHAFT UND WARM

HOT SAVOURIES



Tomaten-Suppe
Dunkle Edelkakao-Schokolade
Sauerteigbrot mit Kakaonibs

Tomato Soup
Fine dark chocolate
Sourdough Bread with Cocoa Nibs

Allergene Brot 1,3,7,8,11

9,50 €

Karotten-Süßkartoffel-Ingwer-Suppe
Dunkle Edelkakao-Schokolade
Sauerteigbrot mit Kakaonibs

Carrot-Sweet Potato-Ginger Soup
Fine dark chocolate
Sourdough Bread with Cocoa Nibs

Allergene Brot 1, 3, 7, 8, 11

9,50 €



Vegane Lauch-Käse-Suppe
Dunkle Edelkakao-Schokolade
Sauerteigbrot mit Kakaonibs

Cheesy Leek Soup Vegan Style
Fine dark Chocolate
Sourdough Bread with Cocoa Nibs

Allergene Brot 1,3,7,8,11

9,50 €



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 handcrafted specialities of the day*

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

10,90€



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

16,50 €



Rausch

KALTE UND HEISSE
SCHOKOLADEN
COLD AND HOT CHOCOLATES

Edelkakao-Schokolade mit heißer Milch
für den puren Trinkgenuss

*Fine flavour cocoa chocolate
with hot milk for pure drinking enjoyment*

KALTE SCHOKOLADEN

ICED CHOCOLATES

Eisschokolade ^{7,15}

Helle Edelkakao-Schokolade mit Milch und einer Kugel feinschmelzendem Vanille-Eis, Sahnehaube und dunkler Edelkakao-Schokolade | *Iced Chocolate: fine milk chocolate with one scoop of vanilla ice cream, whipped cream and a topping of fine dark chocolate*

Glas 300 ml | 5,50 €

Arriba Iced Coffee ⁷

Kalte Schokolade aus heller Edelkakao-Schokolade mit einem Kaffee und Sahnehaube | *Iced chocolate: fine milk chocolate with a coffee and whipped cream*

Glas 300 ml | 5,50 €

Arriba Hopper Coffee ^{7,16}

Kalte Schokolade aus heller Edelkakao-Schokolade mit Kaffee, Kirsch-Edellikör, Triple Sec-Likör und Sahnehaube | *Iced chocolate: fine milk chocolate with coffee, cherry liqueur, Triple Sec and whipped cream*

Glas 300 ml | 5,90 €

HEISSE KLASSIK-SCHOKOLADEN

CLASSIC HOT CHOCOLATES

1. Wählen Sie Ihre heiße Schokolade⁷ | Choose your hot chocolate⁷

Helle Edelkakao-Schokolade
mit Vollmilch

*Fine milk chocolate
with whole milk*

Tasse 200 ml | 5,50 €

Dunkle Edelkakao-Schokolade
mit Vollmilch

*Fine dark chocolate
with whole milk*

Tasse 200 ml | 5,50 €

2. Wählen Sie Ihre Geschmacksrichtung | Choose your flavour

Crema	mit Sahnehaube <i>with whipped cream</i>	+ -,50 €
Chili	mit Chili-Essenz und Milchschaum <i>with chili and milk foam</i>	+ -,80 €
Orange	mit Orangen-Essenz und Sahnehaube <i>with orange and whipped cream</i>	+ -,80 €
Mocha	mit einem Espresso macchiato <i>with espresso macchiato</i>	+ -,90 €
Irish ¹⁶	mit Whiskey-Sahne-Likör und Milchschaum <i>with Irish cream liqueur and milk foam</i>	+ 1,- €
Mint ¹⁶	mit Pfefferminz-Likör und Milchschaum <i>with peppermint liqueur and milk foam</i>	+ 1,- €
Rum ¹⁶	mit braunem Rum und Milchschaum <i>with dark rum and milk foam</i>	+ 1,- €
Amaretto ¹⁶	mit einem Espresso, Amaretto und Milchschaum <i>with espresso and amaretto and milk foam</i>	+ 1,- €

GESCHMOLZENE PURE SCHOKOLADE

MELTED PURE CHOCOLATE

70 % ECUADOR

Geschmolzene dunkle Edelkakao-Schokolade

Melted pure fine dark chocolate

Tasse 80 g | 5,50 €

For each drink
with oat milk or
lactose-free milk, we
charge an additional
amount of €0.80

Für jedes Getränk
mit Hafermilch oder
laktosefreier Milch
berechnen wir
einen Aufpreis
von 0,80 €.

Rausch

GETRÄNKE
BEVERAGES

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

COFFEE SPECIALTIES

	Café Crème	4,30 €
	Cappuccino ⁷	4,60 €
	Milchkaffee ⁷ <i>Caffé Latte</i>	4,60 €
	Latte macchiato ⁷	4,90 €
	Café Crème koffeinfrei <i>decaffeinated</i>	4,30 €
	Espresso	3,30 €
	Espresso doppelt <i>double</i>	4,30 €
	Espresso macchiato	3,50 €
Pharisäer ^{7,16}	Kaffee mit Rum und Sahnehaube <i>Coffee with dark rum and whipped cream</i>	Glas 200 ml 5,90 €
Kaffee Kirsch ^{7,16}	Kaffee mit Kirsch-Edellikör und Sahnehaube <i>Coffee with cherry liqueur and whipped cream</i>	Glas 200 ml 5,90 €
Irish Coffee ^{7,16}	Kaffee mit Irish Whiskey und Sahnehaube <i>Coffee with Irish Whiskey and whipped cream</i>	Glas 200 ml 5,90 €

Für jedes Getränk
mit Hafermilch oder
laktosefreier Milch
berechnen wir
einen Aufpreis
von 0,50 €.

For each drink
with oat milk or
lactose-free milk, we
charge an additional
amount of €0.50



TEE
TEA

Wir servieren
Ihnen losen Tee

We serve
loose-leaf tea

Peppermint tea
No 9

Kräutertee mit Pfefferminze | *Herbal tea with mint*

Kännchen | 6,60 €

Green tea
No 46

Grüner Tee mit Ingwer- und Zitronen-Aroma |
Green tea with ginger and lemon flavour

Kännchen | 6,60 €

Earl Grey
No 15

Schwarzer Tee mit Bergamotte Aroma |
Black Leaf Tee with Bergamot Flavour

Kännchen | 6,60 €

English Breakfast
No 11

Kombination aus feinwürzigem Ceylon-Tee und mildem Darjeeling-Tee |
Combination of Ceylon tea and mild Darjeeling tea

Kännchen | 6,60 €

Fruit tea
No 72

Früchtetee mit dem Geschmack von Himbeeren, Erdbeeren und
Kirschen | *Fruit tea with the flavour of raspberries, strawberries, cherries*

Kännchen | 6,60 €

**Rooibos chocolate
and vanille**

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 | 6,60 €

Mit Milch
With milk
+ -,50 €



ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COLD BEVERAGES

Gerolsteiner Medium	Mineralwasser mit Kohlensäure <i>Sparkling mineral water</i>	0,25 l 3,70 € 0,75 l 7,90 €
Gerolsteiner Naturell	Stilles Wasser ohne Kohlensäure <i>Mineral water</i>	0,25 l 3,70 € 0,75 l 7,90 €
Juicy Cacao	Erfrischender Kakaofruchtsaft aus der Pulpa (Fruchtfleisch) der Kakaofrucht <i>Unique and fruity juice made from the pulp of cocoa</i>	0,25 l 4,90 €
Bionade Holunder	<i>Elderberryade</i>	0,33 l 3,90 €
Bionade Zitrone	<i>Lemonade</i>	0,33 l 3,90 €
Bionade Orange	<i>Orangeade</i>	0,33 l 3,90 €
Apfelsaft	<i>Apple juice</i>	0,2 l 3,40 €
Orangensaft	<i>Orange juice</i>	0,2 l 3,40 €
Coca-Cola*		0,2 l 3,40 €
Coca-Cola light**		0,2 l 3,40 €
König Pilsener	<i>Beer 4,9% vol.</i>	0,33 l 3,90 €
Kindl Jubiläums Pils	<i>Beer 5,1% vol.</i>	0,33 l 3,90 €

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

APERITIFS

APERITIFS



Sekt ¹²	Feiner Sekt, Duft nach Birnen, gelben Äpfeln und frischem Brioche	
Geldermann Grand Carte Blanche	<i>Fine sparkling wine with a scent of pear, green apple and fresh brioche</i>	0,1 l 6,20 €
Geldermann Grand Rosé ¹²	Bukett von roten Beeren und Grapefruit, Traditionelle Fläschengärung und lange Reife <i>Rosé sparkling wine with a bouquet of red berries and grapefruit, traditional bottle fermentation</i>	0,1 l 6,20 €
Juicy de Cacao-Spritz	Erfrischender Kakaofruchtsaft aus der Pulpa (Fruchtfleisch) der Kakaofrucht mit dem Geldermann Sekt Grand Carte Blanche verfeinert <i>Unique and fruity juice made from the pulp of cocoa with Geldermann Fine Sparkling wine</i>	0,2 l 7,20 €
Aperol-Spritz	Erfrischender Aperitif, fruchtig und süß-herb im Geschmack, 4 cl Aperol und Prosecco <i>Refreshing aperitif, fruity and sweet-tart flavour, 4 cl Aperol and Prosecco</i>	0,2 l 9,80 €
ODE Lemon Spritz ^{12, 16}	ODE Bright Lemon – sieben Zitronensorten, gelbe Steinfrüchte und mediterrane Botanicals mit Geldermann Grand Carte Blanche <i>even lemon varieties, yellow stone fruits, and Mediterranean botanicals paired with Geldermann Grand Carte Blanche</i>	0,2 l 9,80 €
ODE Ruby Tonic & Soda ^{12, 16, 18}	ODE Ruby Wood - fruchtige Orangen und Hibiskusblüten, die Bitternoten von Pomeranze, ChinaRinde und Enzian – mit Tonic Water kombiniert <i>ODE Ruby Wood - fruity oranges and hibiscus blossoms, the bitter notes of bitter orange, cinchona bark, and gentian - combined with tonic water</i>	0,2 l 9,80 €



DIGESTIFS

DIGESTIFS

Kakao-Likör

Chocolate liqueur

2 cl | 3,60 €

Kakao-Likör, dunkle Schokolade ^{7, 16}

Dark chocolate liqueur

2 cl | 3,60 €

Kakao-Likör, weiße Schokolade & Grappa ^{7, 15}

Liqueur white chocolate & grappa

2 cl | 3,60 €

Kakao-Likör, Karamell

Chocolate liqueur with caramel

2 cl | 3,60 €

Kakao-Likör, Nougat

Chocolate liqueur with nougat

2 cl | 3,60 €

Kakao-Likör, Amarena

Chocolate liqueur with Amarena

2 cl | 3,60 €

OFFENE WEINE

WINE BY THE GLASS

Weißwein | White wine

Eins-Zwei-Dry Riesling,
Weingut Leitz ¹²

Frisch, unverblümt und lebendig |
Fresh, blunt, vital

0,2 l | 6,20 €

Weißburgunder trocken,
Weingut Münzberg (Pfalz) 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 | 6,30 €

Rotwein | Red wine

Cabernet Sauvignon,
Weingut Emil Bauer ¹²

Dunkles, klares Rot, mit süßlicher Beerennoten –
mit etwas Kaffee und Lakritze im Abgang |
Dark clear red , with sweet berry notes –
with some coffee and liquorice in the finish

0,2 l | 6,30 €

»Les Cépages« Merlot,
Philippe de Rothschild ¹²

Rote Fruchtaromen von Heidel- und Brombeeren |
Red fruit flavours of blueberries and blackberries

0,2 l | 6,30 €

Weinschorlen | Wine Spritzers

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 our top priorities are resources and natural ingredients for our creations,
which is why we use regional and seasonal products whenever possible.

ALLERGENE

ALLERGENS

- | | | |
|----------------------------|------------------------------|--------------------------|
| 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 seeds | 17 Gelatine gelatine |
| 6 Sojabohnen soya beans | 12 Sulfite sulfites | 18 Chinin quinine |