

*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



### 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

31,- € | für 2 Personen

38,- € | mit 2 Gläsern Grand Rosé



*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, 8

6,95 €



**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

6,95 €



**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

6,95 €



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

6,95 €



**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

6,95 €



**Schwarzwälder-Kirsch-Törtchen**  
Kirschkompott und eine leichte Kirschwasser-Sahne auf Schokoladenbiskuit, umhüllt von dunkler Edelkakao-Schokolade

**Schwarzwälder-Kirsch mini torte**  
Cherry compote and vanilla cream with Kirschwasser on a chocolate biscuit, covered with dark fine flavour cocoa chocolate

1, 3, 6, 7, 16, 17

6,95 €

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, 8, 15

6,95 €



**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

6,95 €



**Frankfurter Kranz**  
Knuspriges Mandelkrokant mit französischer Buttercreme, abgerundet mit fruchtigen Himbeer-Stückchen und leichtem Kirschwasser

**Frankfurter Kranz**  
Crispy almond brittle with french butter creme, rounded off with fruity bits of raspberry and a splash of Kirschwasser

1, 3, 7, 8, 15

6,95 €

**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, 17

7,50 €



**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

7,50 €



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 specialities of the day

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

10,90€

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

16,50 €

DAS SCHOKOLADENHAUS



*Rausch*

FEINSTE  
TRINKSCHOKOLADEN  
FINEST HOT CHOCOLATES

Geschmolzene Edelkakao-Schokolade  
mit heißer Milch für den reinen Trinkgenuss

For 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 Coffee</b> <sup>7</sup>      | Kalte Trinkschokolade aus heller Edelkacao-Schokolade mit einem Kaffee und Sahnehaube   Cold chocolate: fine milk chocolate with a coffee 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	4,- €
Cappuccino <sup>7</sup>	4,30 €
Milchkaffee <sup>7</sup>   Caffé Latte	4,30 €
Latte macchiato <sup>7</sup>	4,60 €
Café Crème koffeinfrei   decaffeinated	4,- €
Espresso	3,20 €
Espresso doppelt   double	4,20 €
Espresso macchiato	3,50 €

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 €

**T E E**  
**T E A**

<b>Peppermint tea</b>	Kräutertee mit Pfefferminze und Zitronengras   Herbal tea with 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