



KEVIN KUGEL®
CHOCOLATIER



FEINE PATISSERIE
VOM DEUTSCHEN MEISTER

DIE KUNST DER PATISSERIE

Unsere feinen Törtchen werden in Handarbeit und mit viel Liebe zum Detail in unserer gläsernen Manufaktur täglich frisch produziert.

Wir kombinieren verschiedene Aromen unter Verwendung bester Zutaten zu perfekt aufeinander abgestimmten Kreationen.

Durch die Kombination aus einzigartigem Geschmack, verschiedenen Texturen und beeindruckendem Design entstehen so kleine Kunstwerke von herausragender Qualität.

Dabei haben saisonale Rohstoffe erste Priorität für ein nachhaltiges Geschmackserlebnis. Heimische Früchte bauen wir auf unseren Obstwiesen selbst an.

Mirabellen, Zwetschgen, Brombeeren, Trauben, Pfirsiche, Äpfel, Birnen, Quitten und Walnüsse werden von unserem Team frisch geerntet und bilden die Grundlage für eine spannende Aromenvielfalt.

Die Obstbäume haben Kevins Großeltern bereits vor vielen Jahren angebaut und sorgen für einen ehrlichen Genuss unserer Kompositionen.

Passend zur Jahreszeit bieten wir monatlich eine Auswahl von acht verschiedenen Törtchen an.

Zu den Festtagen kreiert unsere Patisserie weitere spannende Geschmacksvariationen.



Choux Cashew Rhabarber G | E i | L | S F | M
Knusper Brandteig | Cashew Mousseline |
Rhabarber Kompott | Cashew Praliné



Paris Brest Haselnuss G | E i | L | H
Brandteig Ring | Haselnuss Praliné | Haselnuss
Mousseline | Karamellierte Haselnuss



Pekannuss Mille Feuille G | E | L | SF | M | H
Pekannuss Cake | Pekannuss Crunch |
Schokoladen Ganache | Schokoladen
Plättchen | Frittierte Minze



Pistazien Mille Feuille E | L | SF | M
Pistazien Biskuit | Pistazien Praliné |
Schokoladen Plättchen | Pistazien
Mascarpone Creme



Mango Kokosnuss ^{Ei | L | M}
Kokosnuss Biskuit | Kokosnuss Ganache |
Mango Mousse



Himbeere Panna Cotta ^{Ei | L | M}
Mandel Cake | Himbeer Kompott |
Panna Cotta Vanille Mousse



Schokolade Olive G | E | L

Schokoladen Cake | Schokoladen Crèmeux |
Olivenöl | Schokoladen Mousse 75%



Schokolade Kakaofrucht G | E | L | H

Schokoladen Cake | Kakao Crunch |
Kakaofrucht Bananen Gel |
Schokoladen Mousse 80%



Himbeere Tonkabohne Ei | L | M

Mandel Biskuit | Tonkabohne Mascarpone
Creme | Frische Himbeeren



Heidelbeere Haselnuss Ei | L | M | H

Haselnuss Biskuit | Haselnuss Mascarpone
Creme | Frische Heidelbeeren



Erdbeere Vanille Flan Ei | L | SF | M

Mandel Crumble | Vanille Flan |
Erdbeer Kompott | Frische Erdbeeren



Himbeere Pistazie Ei | L | SF | M

Mandel Cake | Pistazien Mousse |
Frache Himbeeren | Himbeer Coulis



Aprikose Tonkabohne Cashew G | E | L | S F | M
Cashew Biskuit | Cashew Knusper |
Aprikosen Creme | Tonkabohnen Mousse |
Aprikosen Gelee



Orangen Tiramisu A | G | E | L | M
Kaffee Crumble | Orangen Mascarpone
Creme | Löffelbiskuit | Orangen Crèmeux |
Orangen Gel



Matcha Kirsche G | E I | L | M

Matcha Cake | Sauerkirsche Basilikum
Kompott | Matcha Mousse



Haselnuss Crunch G | E I | S | J | L | H

Schokoladen Cake | Gerösteter Crêpe |
Gianduja Creme



Mirabelle Mandel A | G | E | I | L | M

Mürbteig Tartelette | Mandel Creme |
Mirabellen Kompott | Weißwein Sahne



Zwetschge Marzipan Zimt A | G | E | I | L | M

Mürbteig Tartelette | Marzipan Weißwein
Creme | Zwetschgen | Zimt Sahne |
Schokoladen Crumble | Zwetschgen Gel



Tarte Tatin G | E I | L I M

Blätterteig | Mandel Praliné | Vanille Creme |
Karamell Apfel Kompott | Vanille Ganache



Marone Vanille Baiser G | E I | L I M | H

Schokoladen Sablé | Haselnuss Cake |
Maronen Crémeux | Baiser | Vanille Sahne



Erdbeer Rhabarber ^{Ei} | ^L | ^M

Mandel Cake | Schokoladen Crunch |
Tonkabohnen Creme | Frische Erdbeeren &
Rhabarber | Rhabarber Gel



Zitronen Baiser ^{Ei} | ^L | ^M

Mandel Cake | Lemon Curd |
Geflämmt Baiser



Kokos Limette G | E i | L | M

Mürbteig Tartelette | Kokos Cake | Limetten
Curd | Kokos Mascarpone Creme |
Limetten Gel



Weißer Schokolade Exotik G | E i | L | H

Bananen Cake | Mousse Weißer Schokolade &
Limette | Maracuja Kompott |
Weißer Schokoladen Sahne



Pfirsich Buttermilch E | L | M

Mandel Biskuit | Pfirsich Thymian Crèmeux |
Pfirsich Kompott | Buttermilch Mousse



Bratapfel Weinschaum A | E | L | M

Mandel Biskuit | Vanille Mandel Creme |
Mandel Praliné | Bratapfel Kompott |
Weinschaum Creme



Geräucherte Schokolade Ananas ^{G | Ei | L | SF | M}
Jasmin Reis Biskuit | Koriander Karamell |
Ananas Kompott | Geräuchertes
Schokoladen Mousse



Popcorn Bergamotte ^{Ei | L | M}
Schokoladen Marzipan Brownie | Popcorn
Mousse | Salzkaramell | Bergamotten Curd |
Nussbutter Ganache | Popcorn Praliné



Brombeer Macaron ^{Ei | L | M}

Macaronschalen | Brombeer Kompott |
Holunderblüten Sahne | Frische Brombeeren



Cassis Mohn ^{G | Ei | L}

Mohn Biskuit | Frischkäse Creme |
Mohn Creme | Cassis Mousse

UNSERE VEGANE KOLLEKTION

Passend zur Jahreszeit bieten wir monatlich ein veganes Törtchen an.



Schokolade Birne G | M

Zimt Cake | Schokoladenmousse 72% |
Roggen Praliné | Birnen Ragout | Birnen Gel



Kokos Jasmin Tee ^{S | M}

Getränkter Kokos Biskuit | Kokosmilch
Schokoladenüberzug | Mango Limetten Kern |
Jasmin Tee Ganache | Mango Gel



Karotte Rhabarber ^{G | M}

Karotten Cake | Rhabarber Kompott |
Ingwer Creme



Walnuss Quitte Kaffee ^{SF | H}

Walnuss Biskuit | Quitten Kompott |
Gewürzkaffee Creme | Gehobelte Walnüsse



Tonkabohne Waldfrucht ^{G | E}

Hafer Cake | Tonkabohnen Creme |
Waldfrucht Gelee | Frische Früchte

Unsere Törtchen stellen wir mit frischen Zutaten und ohne künstliche Konservierungsstoffe her. Gelagert im Kühlschrank sind sie 1–2 Tage haltbar und am besten frisch zu genießen.

 = Vegan  = Glutenfrei

Allergene:

A = Alkohol

G = Gluten

Ei = Ei

SJ = Soja

L = Laktose

SF = Schalenfrüchte

M = Mandel

H = Haselnuss

S = Sesam

E = Erdnuss

Schalenfrüchte werden durch SF deklariert außer es handelt sich um die speziellen Schalenfrüchte wie M = Mandel oder H = Haselnuss.



Unser aktuelles Törtchenangebot können
Sie in unserem Onlineshop einsehen.

**WWW.KEVINKUGEL.DE/ONLINESHOP/
PATISSERIE/**

Bestellen Sie Ihre Lieblingstörtchen gerne
telefonisch oder per Mail bei uns vor.

Unsere Öffnungszeiten:

Mo – Fr 9:00 – 18:00 Uhr

Sa 9:00 – 14:00 Uhr

KEVIN KUGEL CHOCOLATIER GmbH & Co. KG

Böblinger Straße 6/1, 71065 Sindelfingen

Tel +49 (0) 7031 8171 111, hallo@kevinkugel.de

www.kevinkugel.de