

*Willkommen*  
*im*  
*Café C & M*



## Wer wir sind

Das Café C & M – benannt nach Cindy und Michael – ist ein Herzensprojekt, das wir mit viel Liebe und Leidenschaft führen.

Michael ist seit über 50 Jahre in der Gastronomie tätig, 27 Jahre davon mit eigenem Restaurant in Berlin – oft mit prominenter Kundschaft, darunter Bundespräsidenten, Kanzler und internationale Künstler.

Cindy war seit 2010 die Küchenchefin an meiner Seite – nicht nur als Kollegin, sondern als gleichberechtigte Gestalterin des Erfolgs. Sie bringt selbst internationale Gastronomie-Erfahrung mit und kennt das Handwerk von Grund auf. Seit 2019 sind wir verheiratet – und unser gemeinsamer Weg hat uns schließlich zu diesem kleinen Café geführt.

Seit meiner Covid19 Infektion kann ich viele Aufgaben nicht mehr allein bewältigen. Cindy steht täglich an meiner Seite – sie kümmert sich um alles, was für mich körperlich zu anstrengend ist. Ohne sie würde es dieses Café nicht geben.

**Was uns wichtig ist:**

Qualität, Authentizität, Ehrlichkeit – und der persönliche Kontakt mit unseren Gästen.

## Unsere Kuchen

Alle Kuchen im Café C & M stammen von der Pfalzgraf Konditorei, einem Familienunternehmen mit Ursprung im Café Brünz, gegründet vor über 50 Jahren im Schwarzwald.

Pfalzgraf steht für:

- ✓ Echte Zutaten: Butter, frische Eier, Früchte
- ✓ keine Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker
- ✓ keine deklarationspflichtigen Farbstoffe
- ✓ keine gehärteten Fette oder Öle
- ✓ nur natürliche Aromen
- ✓ keine Sojazutaten
- ✓ alle gebackenen Produkte (ohne Sahne) sind vegetarisch
- ✓ über 60 % aller Produkte sind bereits palmölfrei
- ✓ Primärverpackung aus reiner Frischfaser ohne Recyclinganteil
- ✓ Traditionelle Handarbeit

Bereits in den 1970er Jahren verschickte die Konditorei Torten – eine Pionierleistung. Heute liefert sie Spitzenqualität für Cafés in ganz Deutschland.

Unsere Kuchen schmecken wie selbst gebacken – weil sie aus echter Konditorhand stammen.

## Eis & Süßes

*Softeis; die Grundmasse von PolarTwist, liebevoll von mir mit wechselnden Zutaten verfeinert*

*Vanille- & Schokoladeneis von Froneri – cremig, geschmackvoll und bewährt. Kugelrund serviert.*

*Hausgemachtes Apfelmus, Kirsch- und Heidelbeerkompott – mit Liebe gekocht in Gläsern serviert*

*Frisch gebackene **Brüsseler Waffeln** – von mir nach alten Rezepturen entwickelt und auf Gusseisen gebacken auf Wunsch mit Eis, Kompott oder Sahne*

## Herzhaftes

***Bockwurst von Dietzel** – die Fleischmanufaktur Dietzel vereint seit 1932 handwerkliche Tradition mit neuen innovativen Ideen, die sich an den Bedürfnissen der Kunden orientieren. Das Unternehmen verfolgt dabei immer den Grundsatz Qualität, Tradition und Frische zu vereinen*

***Bauernbratwurst & Käsekrainer von Gugel** – Der Name Gugel steht für höchste Ansprüche an Qualität und Geschmack, herzhaft, deftig und mit Biss*

***Senf & Ketchup von Born** – Seit 1820 ist BORN untrennbar mit der Geschichte Thüringens verbunden. Die Brüder Wilhelm und Louis Born gründeten die Firma in Ilversgehoven, einem kleinen Vorort von Erfurt in Thüringen*

*Hausgemachter Meerrettich-Senf – von mir, scharf und rund*

## Brötchen & Molkereiprodukte

Täglich frisch gebackene Weizenbrötchen-Rohlinge aus Weizenmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz, Zucker, Roggenmehl, Weizenmalzmehl

**Genossenschaft Berchtesgadener Land** - Alle Molkereiprodukte stammen von der Genossenschaft Berchtesgadener Land – garantiert gentechnikfrei, aus Milch von Bauernhöfen der Region. Die Molkerei Berchtesgadener Land wurde 1927 gegründet. Sie ist genossenschaftlich organisiert und gehören komplett den rund 1.600 angeschlossenen Landwirt:innen. Deren Höfe liegen entlang des Alpenkamms zwischen dem Watzmann und der Zugspitze.

Seit der Gründung wird aus Überzeugung verantwortungsbewusst gegenüber den Tieren, der Natur und den Verbrauchern produziert.

Die Herkunft ist wichtig, Nachhaltigkeit und Fairness sind Werte, die die Genossenschaft leiten.

## Getränke

**Kaffee von der Berliner Kaffeerösterei** – kräftig, aromatisch, handgeröstet von uns zusammengestellt und für uns geröstet kommt er als Sumpter Bohne hier zum Einsatz.

### Beschreibung Sumpter Bohne

Sie besticht durch seine Bitterschokoladen-Noten und zaubert mit seinen Aromen von braunem Zucker eine weiche Süße in die verschiedenen Milchgetränke. Mit einem Anteil von 40% Spezialitäten-Robusta aus Indien bringt sie einen reichen und tiefen Körper in die Tasse.

60% Arabica 40% Robusta **Aromaprofil**; Schokoladig-Süß

**Kaffeestärke**; Eher kräftig **Röstgrad**; Mittel dunkel

**Teeauswahl** aus Oolong, Rooibos & Schwarztee – für jeden Geschmack

**Chai von David Rio** – würzig-süßer Gewürztee, ein echter Wohlfühlklassiker **Tiger Spice Chai** ist eine meisterhafte Komposition aus hochwertigen Zutaten, die Ihren Tee zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis machen. In jeder Tasse finden Sie sorgfältig ausgewählte Inhaltsstoffe:

**Tiger Spice Chai**

Zutaten:

- Rohrzucker, Kokosnußöl, Honig, Maltodextrin, Schwarzteepulver (4%),
- Maltodextrin aus Tapioka, natürliche Aromen, Milcheiweiß,
- gemahlener Zimt, Gewürzmischung, Salz.

**Fritz-Kola & Fritz-Limonaden** – fair, frech, erfrischend

Mission: eine neue kola, die besser als alles ist, was die großen Brausekonzerne zu bieten haben. Gesagt, getan.

**Tegernseer Hell** – bayerisches Helles mit süffiger Würze

Das typisch bayerische helle Vollbier. Gebraut nach dem bayerischen Reinheitsgebot. Kristallklares Gebirgsquellwasser, ausgesuchte Rohstoffe, eine über tausendjährige Brautradition, zurückgehend auf das Benediktinerkloster Tegernsee, gegründet 746, garantieren wahrhaften Biergenuss.

**Mineralwasser von Vio** – medium Lüner Quelle Lüneburg

## Nachhaltigkeit

*Was uns besonders am Herzen liegt: Verantwortung übernehmen.*

*Alle Mitnahmeverpackungen aus Pappe, Bambus oder Schilfrohr*

*Vor Ort verwenden wir ausschließlich wiederverwendbares Geschirr*

*Zucker gibt's als Würfel, Milch im Kännchen*

*Wir verzichten konsequent auf Plastik, wo immer es möglich ist*

*Liebenwalder Straße 71 · Tel. 0171 6240736*

*Ganzjährig: Freitag, Samstag, Sonntag & an Feiertagen ab 11:00*

*c-m-cafe.de [buchenberg-24@gmx.de](mailto:buchenberg-24@gmx.de)*

*Hat's geschmeckt? Hat's gefallen?*

*Dann scanne diesen Code mit und lasse Andere wissen, wie gut wir sind!*

*Falls nicht – erzählen Sie es lieber uns, bevor Sie es Google erzählen 😊*



# Kaffee — ZUBEREITUNG



## ESPRESSO



## ESPRESSO DOPPIO



## ESPRESSO RISTRETTO

Espresso konzentrierter als normaler, d.h. weniger Wasser



## DOPPIO RISTRETTO

Doppelter konzentrierter Espresso



## CAPPUCCINO

Single shot Espresso, Milch, etwas schaumigere Milch



## FLAT WHITE

Doppio ristretto, aufgeschäumte Milch, aber deutlich weniger Schaum als Cappuccino



## AMERICANO

Single shot Espresso mit heißem Wasser



## LATTE MACCHIATO (CAFE LATTE, MILCHKAFFEE)

Single shot espresso mit aufgeschäumter Milch in einem größeren Behälter, meistens Glas