

www.heller-pralinen.de

Heller

CAFÉ

Café & Chocolaterie

Speisen & Getränke

Schokoladen-
sahnetorte



Café & Confectionnerie

WILLKOMMEN
IM CAFÉ HELLER

Heller

CAFÉ

Epinayplatz
61440 Oberursel (Ts.)
Tel. (06171) 62 17 62

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 8:00 bis 18:00 Uhr
Sonntag von 10:00 bis 18:00 Uhr

Frühstückszeiten:

Montag bis Samstag von 8:00 bis 11:30 Uhr
Sonntag von 10:00 bis 13:00 Uhr

Heller

CAFÉ



Coat Praline

Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend.

(Johann Wolfgang von Goethe)

Liebe Gäste,

Willkommen im Café Heller, in der wunderbaren
Genusswelt von Kuchen, Torten und Tartes, die
unsere Konditoren und Chocolatiers virtuos
beherrschen und täglich neu für Sie kreieren.

Wir stehen für ein exzellentes Confiseriehandwerk
mit einer 100-jährigen Familientradition und
verbinden dieses mit den modernen Möglichkeiten
unserer Zeit.

Wir verwenden dabei hochwertige und natur-
belassene Zutaten, die regional und saisonal
ausgesucht und täglich frisch
verarbeitet werden.

www.heller-pralinen.de

Café & Chocolaterie



Minitarte Ø 8 cm:
Tarte au Citron



Minitarte Ø 8 cm:
Waldfrucht



Minitarte Ø 8 cm:
Himbeere | Schokolade



Minitarte Ø 8 cm:
Schokolade | Banane



Minitarte Ø 8 cm:
Aprikose | Mandel

LECKERE MINITARTES

Die tagesaktuelle Auswahl
finden Sie in unserer Kuchentheke!

MINITARTES	Ø 8 cm Preis/ Minitarte
Aprikose Mandel _____ Mürbeteig, Mandelcreme, Aprikosen	3,50 €
Birne Feige _____ Mürbeteig, Pistazienmarzipan, Birnen, Feigen	3,50 €
Coffee _____ Mürbeteig, Kaffeetrüffelganache, helles Kaffeemousse, Kaffeebohnen	4,00 €
Dulcey Exotic _____ Mürbeteig, Karamellganache, exotisches Fruchtmarmelade, Karamellsahne	3,50 €
Erdbeere Rhabarber saisonal _____ Mürbeteig, Mandelcreme, Rhabarber	3,50 €
Himbeere Schokolade _____ Mürbeteig, Trüffelganache, Himbeeren	3,50 €
Marone Birne _____ Mürbeteig, Baiser, Birnen, Maronen	3,50 €
Schokolade Banane _____ Mürbeteig, Himbeer-Trüffelganache, Bananenfruchtmarmelade	3,50 €
Schokolade Walnuss gluten- & laktosefrei _____ Schokoladenbiskuit, Edelbitterkuvertüre, Walnüsse	3,50 €
Strawberry Cheesecake saisonal _____ Mürbeteig, Quark, Erdbeeren	3,50 €
Tarte au Citron _____ Mürbeteig, Zitronencreme, Pistazien	3,50 €
Vanille _____ Mürbeteig, Vanillecreme, Vanillemousse	4,00 €
Waldfrucht _____ Mürbeteig, Vanillecreme, Waldfrüchte (Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren)	3,50 €
Zwetschge Zimt saisonal _____ Mürbeteig, Mandelcreme, Zwetschgen, Zimt, karamellisierte Mandeln	3,50 €

Gern erhalten Sie auf Bestellung:

Tartes mit einem Ø von 18 cm und mit einem Ø von 24 cm

KUCHEN & TORTEN

KUCHEN & TORTEN

Preis/
Stück

Altdeutscher Apfelkuchen _____	2,70 €
Sandteig, Äpfel, Mandeln	
Bayrisch-Cremetorte mit Himbeeren _____	3,80 €
Schokoladenbaiserboden, Vanille, Sahne, Himbeeren	
Bienenstich _____	2,30 €
Hefeteig, Sahne, Vanillecreme, Mandeln	
Black & White Cheesecake _____	3,80 €
Mürbeteig, Frischkäse, Vanille, Edelbitterkuvertüre, Trüffelganache	
Blueberry Cheesecake _____	3,10 €
Feingebäck, Frischkäse, saure Sahne, Blaubeeren	
Cassis-Schokoladentorte _____	3,80 €
Schokoladenbaiserboden, Trüffelganache, Sahne, schwarze Johannisbeeren	
Champagnertorte ^A _____	3,30 €
Mandelbiskuit, Trüffelganache, Champagner, weiße Kuvertüre	
Eierlikörtorte ^A _____	3,80 €
Mandelbiskuit, Sahne, Eierlikör, Schokoladenraspel	
Engadiner Nusstorte _____	3,10 €
Mürbeteig, karamellisierte Haselnüsse, Walnüsse und Mandeln	
Erdbeersahnetorte saisonal _____	3,30 €
Biskuit, Sahne, Erdbeeren, Edelbitterkuvertüre	
Flockensahne ^A _____	3,30 €
Brandteig, Rum-Vanille-Sahne, Preiselbeeren	
Frankfurter Kranz ^A _____	2,70 €
Biskuit, Buttercreme, Haselnusskrokant, Belegkirschen, Kirschwasser	
Gedekte Apfeltorte _____	2,70 €
Mürbeteig, Äpfel, Rosinen, Zimt	
Herrentorte _____	3,30 €
Mandelbiskuit, Weincrème, Marzipan, Buttercreme, Edelbitterkuvertüre	
Hessentagstorte _____	3,80 €
Schokoladenbiskuit, Mousse au Chocolat, Waldfrüchte	
Himbeerjoghurtsahnetorte Kleintorte _____	2,30 €
Biskuit, Sahne, Joghurt, Himbeeren/Waldbeeren	
Himbeer-/Waldfruchtsahnetorte _____	3,30 €
Biskuit, Sahne, Himbeeren	
Käsekuchen _____	2,70 €
Mürbeteig, Quark, Vanille	
Käsekuchen mit Aprikosen glutenfrei _____	3,00 €
Mandelmürbeteig, Quark-Sahne-Creme, Aprikosen	
Käsesahnetorte mit Mandarinen _____	3,30 €
Biskuit, Quark-Sahne-Creme, Mandarinen	

^A = mit Alkohol

Bayrisch-Cremetorte
mit Himbeeren



Die tagesaktuelle Auswahl
finden Sie in unserer Kuchentheke!

	Preis/ Stück
Marmorkuchen _____ Sandteig, Kakao, Edelbitterkuvertüre	1,90 €
Marzipantorte ^A _____ Mandelbiskuit, Buttercreme, Marzipan, Kirschwasser, Edelbitterkuvertüre	3,30 €
Nussahnetorte _____ Biskuit, Nuss-Nougat-Sahne, Haselnüsse	3,30 €
Obsttorte _____ Mürbeteig, Biskuit, Vanillecreme, Mandeln, saisonales Obst (verschiedene Obstsorten)	3,10 €
Rüblitorte laktose- und glutenfrei _____ Karotten, Haselnüsse, Eier, Marzipan	2,80 €
Russischer Zupfkuchen _____ Mürbeteig, Kirschen, Mohn, Quark, Kakaostreusel	2,90 €
Sachertorte _____ Schokoladenbiskuit, Himbeer-Johannisbeerkonfitüre, Edelbitterkuvertüre	3,30 €
Schokoladensahnetorte _____ Schokoladenbiskuit, Schokoladensahne und -raspel	3,30 €
Schwarzwälder Kirschtorte ^A _____ Schokoladenbiskuit, Sahne, Kirschwasser, Kirschen	3,30 €
Schweizer Nusstorte ^A _____ Mürbeteig, Kirschwasser, Haselnüsse, Buttercreme, Schokoladenraspel	3,10 €
Tiramisutorte ^A _____ Biskuit, Mascarpone-Creme, Amaretto, Espresso, Edelbitterkakao	3,30 €
Trüffeltorte ^A _____ Mandelbiskuit, Weinbrand, Trüffelganache, Vollmilch- kuvertüre, Sahnetrüffel	3,30 €
Waldfrucht-/Erdbeersachertorte saisonal _____ Schokoladenbiskuit, Beeren, Schokoladencreme, Mandeln	3,00 €
Walnuss-Milchcremetorte _____ Schokoladenbiskuit, Milchcreme, gehackte Walnüsse, Haselnussnougat	3,30 €
Wiener Obsttorte _____ Nuss-Sandteig, saisonales Obst (Aprikosen, Kirschen oder Zwetschgen), Butterstreusel	2,80 €
Zitronensahnetorte _____ Biskuit, Sahne, Zitrone	3,30 €
Obsttörtchen _____ verschiedene Sorten	3,25 €

Gern erhalten Sie auf Bestellung:

Ganze Torten als Kleintorten mit einem Ø von 20 cm
und als Großtorten mit einem Ø von 26 cm

^A = mit Alkohol

FRÜHSTÜCK

MONTAG – SAMSTAG

8.00 bis 14.00 Uhr

EIERSPEISEN

Preis

1 gekochtes Ei (mindestens 6 Minuten) _____	0,80 €
3 Rühreier _____	3,50 €
3 Rühreier mit Speck ^{6,7} _____	4,50 €
3 Rühreier mit gekochtem Schinken ^{6,7} _____	4,50 €
3 Rühreier mit Käse und gekochtem Schinken ^{6,7} _____	4,80 €

Die Rühreier werden mit Brötchen und Butter gereicht.

BRÖTCHEN

Preis/
Stück

Croissant _____	1,60 €
Brötchen (Schnittbrötchen, Mohn, Sesam) _____	0,70 €
Vollkorn- und Körnerbrötchen _____	0,85 €
Glutenfreie Brötchen* _____	1,10 €
Spezialbrötchen (Müsli, Rosinen)* _____	1,10 €

*Glutenfreie Brötchen und Spezialbrötchen backen wir für Sie gern in circa 10 bis 15 Minuten frisch auf.



Brötchenauswahl

AUFSTRICHE & AUFSCHNITTE

Preis/
Portion

Butter _____	0,50 €
Konfitüre (hausgemacht, verschiedene Sorten) _____	0,50 €
Honig _____	0,50 €
Nutella _____	0,50 €
Frischkäse _____	0,50 €
Geflügelaufschnitt ^{6,7} _____	1,30 €
Schinken (gekocht/roh) ^{6,7} _____	1,30 €
Käseaufschnitt _____	1,30 €
Camembert _____	1,80 €

CEREALIEN & OBST

Preis/
Portion

Müsli mit Joghurt und Obst _____	3,90 €
Frischer Obstsalat klein * _____	3,50 €
Frischer Obstsalat groß * _____	5,50 €

* Auf Wunsch mit Joghurt erhältlich.

FRÜHSTÜCKSBUFFET

MONTAG – SAMSTAG

8.00 bis 11.30 Uhr

Preis

Pro Person _____	8,50 €
Kinder bis 5 Jahre _____	0,00 €
Kinder von 5 bis 10 Jahren _____	4,50 €
Aufpreis glutenfreie Brötchen _____	1,10 €

Brötchen | Auswahl verschiedener Brötchen

Cerealien | Müsli mit Milch oder Joghurt

Aufstriche & Aufschnitte | Butter, hausgemachte Konfitüre, Nuss-Nougat-Creme, Honig, hausgemachter Kräuterquark, Auswahl verschiedener Käse (Frischkäse, Gouda und Camembert), Schinken (gekocht/roh) ^{6,7}, Salami ^{6,7}

Marktfrisch | Obstsalat, geschnittenes Gemüse

FRÜHSTÜCKSBUFFET

SONNTAG

10.00 bis 13.00 Uhr

Preis

Pro Person _____	15,50 €
Kinder bis 5 Jahre _____	0,00 €
Kinder von 5 bis 10 Jahren _____	8,50 €
Aufpreis glutenfreie Brötchen _____	1,10 €

Brot & Brötchen | Auswahl verschiedener Brötchen, Brot, Croissants, Laugengebäck

Cerealien | Müsli mit Milch oder Joghurt

Aufstriche & Aufschnitte | Butter, hausgemachte Konfitüre, hausgemachter Kräuterquark, Nuss-Nougat-Creme, Honig, Frischkäse, Auswahl verschiedener Käse (Schnittkäse, Rohmilch- und Ziegenkäse, Camembert und andere Weichkäse), Geflügelaufschnitt ^{6,7}, Schinken (gekocht/roh) ^{6,7}, Salami ^{6,7}

Marktfrisch | Obstsalat

Warme & herzhafte Spezialitäten | Grillgemüse, Mozzarella und Tomate, Schinkenröllchen ^{6,7} mit Stangenspargel, Fischplatte mit Lachs und Forellenfilets, gefüllte Tomaten, Weißwurst mit süßem Senf oder Forellensauce, Pumpnickel mit Kräuterfrischkäse, Gemüsesticks mit Kräuterdip, gefüllte Eier, Pastete ^{6,7}, hausgemachte Quiches

Auf Wunsch zubereitet | Gekochte Eier und Rühreier

Das süße Highlight | Dessert aus der Heller Manufaktur und Heller Pralinen & Trüffel

Getränke | verschiedene Säfte, Milch

Reservierung empfohlen!

Heller

CAFÉ

BRÖTCHEN CROISSANT, SALAT, TOAST & QUICHE

BELEGTE BRÖTCHEN & CROISSANTS*

Preis

Belegtes Brötchen _____ 2,90 €
mit Schnittkäse, Camembert, Geflügelaufschnitt ^{6,7},
Salami ^{6,7}, Schinken ^{6,7}

2 halbe belegte Brötchen _____ 3,60 €
mit Schnittkäse, Camembert, Geflügelaufschnitt ^{6,7},
Salami ^{6,7}, Schinken ^{6,7}

Croissant mit Schinken ^{6,7} und Käse _____ 3,20 €

Croissant _____ 2,50 €
mit Butter & hausgemachter Konfitüre

*So lange der tagesfrische Vorrat reicht



Croissant mit
hausgemachter Konfitüre

SALATBUFFET

Montag bis Freitag | 12.00 bis 14.00 Uhr Preis

Salatteller klein _____ 3,50 €

Salatteller groß _____ 4,50 €

Auf Wunsch servieren wir zum Salat ein Brötchen.

TOAST

Montag bis Freitag | 12.00 bis 15.00 Uhr Preis

Toast Hawaii ^{6,7} _____ 4,50 €
Toast, Schinken, Ananas, mit Käse überbacken

Toast Tomato ^{6,7} _____ 4,50 €
Toast, Schinken, Tomate, mit Käse überbacken

Croque Monsieur ^{6,7} _____ 3,00 €
Sandwichtoast, Schinken, Käse

Croque Vegetaria _____ 3,80 €
Sandwichtoast, Pesto, Tomate, Mozzarella

Für die Zubereitung verwenden wir **Weizenvollkorntoast**.

Capote
Chocolaterie

HAUSGEMACHTE QUICHES

TÄGLICH WECHSELNDE AUSWAHL

Preis/Stück

Quiche _____ 3,75 €

Quiche mit Salat* _____ 5,75 €

* Montag bis Freitag | 12.00 bis 14.00 Uhr

Unsere hausgemachten Quiches gibt es mit

- Spinat (vegetarisch)
- Paprika (vegetarisch)
- Lauch ^{6,7}
- Brokkoli & Blumenkohl ^{6,7}
- Zucchini ^{6,7}
- Zwiebel & Speck ^{6,7}

Quiche ist eine Spezialität der französischen Küche. Herzhafter Mübeteig mit einer würzigen Füllung aus Eiern, Milch und Gemüse bzw. Zwiebeln und Speck, goldgelb gebacken. Alle Quiches werden mit **Weizenvollkornmehl** hergestellt.



KAFFEE UND MEHR

Beste Kaffeequalität und professionelle Zubereitung der Kaffeespezialitäten liegen uns am Herzen. Die Veredelung der Kaffeebohnen durch schonende Langzeittrommelröstung bringt das volle Aroma jeder Kaffeesorte hervor.

KAFFEESPEZIALITÄTEN¹

Preis

Tasse Kaffee _____	1,90 €
Kaffee im Pott _____	3,60 €
Americano _____	1,90 €
Latte Macchiato _____	2,80 €
Cappuccino _____	2,50 €
Cappuccino groß _____	3,70 €
Milchkaffee _____	2,80 €
Milchkaffee groß _____	4,00 €
Espresso _____	1,90 €
Espresso doppio _____	2,70 €
Espresso macchiato _____	2,00 €
Espresso doppio macchiato _____	2,90 €
Affogato al caffè _____	2,90 €
1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen	
Café au chocolat _____	4,20 €
Baileys Latte ^A _____	4,00 €
Latte Macchiato mit 2cl Baileys	
Pharisäer ^A _____	5,00 €
Kaffee mit 4cl Jamaika-Rum und Sahne	
Irish Coffee ^A _____	4,50 €
Kaffee mit 2cl Irish Whiskey und Sahne	
Russische Schokolade ^A _____	4,50 €
Heiße Schokolade mit 2cl Jamaika-Rum und Sahne	
Rüdesheimer Kaffee ^A _____	5,00 €
Kaffee mit 4cl Asbach Uralt und Sahne	

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.

Café & Chocolaterie

^A = mit Alkohol

SPECIALS

Aufpreis

Doubleshot ¹ _____	0,80 €
Zusätzlicher Espresso	
Sirupsorten _____	0,80 €
Vanille- oder Karamell-Sirup	
Milchalternativen _____	0,30 €
Sahne auf einem Heißgetränk _____	0,30 €

HEISSE GETRÄNKE

Preis

Heiße Schokolade _____	2,50 €
Weiße Schokolade, Vollmilch- o. Edelbitterschokolade	
Heiße Schokolade groß _____	3,70 €
Weiße Schokolade, Vollmilch- o. Edelbitterschokolade	
Heiße Zitrone _____	2,50 €
Heißer Apfelsaft _____	2,00 €
Frischer Ingwertee _____	3,00 €
mit Honig und Zitrone	
Heiße, frische Pfefferminze _____	3,00 €
Kindercappuccino bis 6 Jahre _____	0,00 €

...und dazu

PRALINEN & TRÜFFEL

Preis

Nougat-Trio _____	2,80 €
3 verschiedene Nougatpralinen	
Sahnetrüffel-Trio _____	2,80 €
3 verschiedene Sahnetrüffel	
Marzipan-Trio _____	2,80 €
3 verschiedene Marzipanpralinen	
Heller-Trio _____	2,80 €
Sahnetrüffel, Marzipan- und Nougatpraline	



TEESPEZIALITÄTEN

Glas Tee _____ Preis 2,30 €

EILLES (TEA DIAMONDS)

ASSAM SPECIAL Broken ¹

Kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen – gehaltvoll und malzig
Ziehzeit 3-4 Minuten

BIO BARONESS GREY TEA Blatt ¹

Edle Darjeeling-Assam Mischung benetzt mit dem pikanten
Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte
Ziehzeit 2-4 Minuten

BIO DARJEELING IMPERIAL ¹

Sommerpflückung in Premiumqualität – zartblumig, typisch
nussige Geschmacksnote, goldene Tassenfarbe
Ziehzeit 3 Minuten

SPICY BLACK CHAI ¹

Gehaltvolle Schwarzteemischung, versetzt mit Kardamom,
Nelken, Ingwer, Zimt, Pfeffer
Ziehzeit 3-4 Minuten

GRÜNTEE ASIA SUPERIOR Blatt ¹

Aus der fruchtbaren Mitte Chinas mit zart-süßer, angenehm
herber Note
Ziehzeit 2-3 Minuten

BIO DARJEELING GREEN Blatt (fair gehandelt) ¹

Charaktervoller Grüntee aus dem Hochland Darjeelings
Ziehzeit 2-3 Minuten

BIO CHINA JASMIN Blatt ¹

Erlesener Grüntee mit dem Duft frischer Jasminblüten fein
aromatisiert
Ziehzeit 2-3 Minuten

ROOIBOS VANILLA

Südafrikanischer Rotbusch mit Vanillestücken und lieblichem
Vanillearoma – ein trendiges Wellnessgetränk
Ziehzeit 5-8 Minuten

SOMMERBEEREN

Harmonische Fruchtemischung mit
Erdbeer-Himbeer-Aroma verfeinert
Ziehzeit 5-8 Minuten

KRÄUTERGARTEN

Reine Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze,
Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille
Ziehzeit 5-8 Minuten

BIO PFEFFERMINZE

Pfefferminzblätter mit ihrem frischen Geschmack bieten einen
Genuss der besonderen Art
Ziehzeit 5-8 Minuten

KAMILLENBLÜTEN

Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Ge-
schmack und sind ein altbewährtes Hausmittel
Ziehzeit 5-8 Minuten





EILLES TEA LOSE-BLATT-SPEZIALITÄTEN

BIO ENGLISH BREAKFAST TEA ¹

Traditionsmischung mit Nord- und Südindientees aus kontrolliert biologischem Anbau

Ziehzeit 2-4 Minuten

BIO GRÜNTEE WULU CHA YANTOU ¹

Biologisch angebauter Spitzentee aus China – duftig, blumig und zart

Ziehzeit 3-4 Minuten

BIO VERVENIA

Eine Empfehlung als Digestif ist diese Kräuterkomposition aus Verbene (Eisenkraut), Zitronenmelisse und Zitronenmyrte aus kontrolliert biologischem Anbau

Ziehzeit 5-8 Minuten



KALTGETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Preis

Bad Camberger Taunusquelle _ 0,25l 2,20 € _ 0,5l 4,00 € naturelle	
Bad Camberger Taunusquelle _ 0,25l 2,20 € _ 0,5l 4,00 € medium	
Frisch gepresster Orangensaft klein _____	0,1l 2,00 €
Frisch gepresster Orangensaft mittel _____	0,2l 3,50 €
Frisch gepresster Orangensaft groß _____	0,3l 4,50 €
Orangensaft _____	0,2l 2,00 € _ 0,4l 3,80 €
Apfelsaft naturtrüb _____	0,2l 2,00 € _ 0,4l 3,80 €
Multivitaminsaft _____	0,2l 2,00 € _ 0,4l 3,80 €
Bananensaft _____	0,2l 2,00 € _ 0,4l 3,80 €
Kirschsft _____	0,2l 2,00 € _ 0,4l 3,80 €
Maracujasaft _____	0,2l 2,00 € _ 0,4l 3,80 €
Roter Traubensaft _____	0,2l 2,00 € _ 0,4l 3,80 €
Schwarzer Johannisbeersaft ____	0,2l 2,00 € _ 0,4l 3,80 €
Fruchtsaftschorlen _____	0,2l 2,00 € _ 0,4l 3,80 €
Bio-Eistee _____ verschiedene Sorten	0,33l 3,20 €
Proviant Limonaden & Schorlen _____ verschiedene Sorten	0,33l 3,30 €
Tonic Water ⁴ _____	0,2l 2,20 €
Bitter Lemon ^{4,7} _____	0,2l 2,20 €
Coca-Cola ^{1,3} _____	0,2l 2,00 €
Coca-Cola light ^{1,2,3} _____	0,2l 2,00 €
Spezi ^{1,3,6} _____	0,4l 3,80 €
Fanta ^{3,6} _____	0,2l 2,00 €
Sprite _____	0,2l 2,00 €

Heller

CAFÉ



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Preis

BIER

Bitburger Pils	0,33l	2,60 €
Bitburger Radler saisonal	0,33l	2,60 €
Bitburger alkoholfrei	0,33l	2,60 €
Erdinger Hefeweizen	0,5l	3,50 €
Erdinger alkoholfrei	0,5l	3,50 €

APFELWEIN

Apfelwein pur	0,25l 1,90 €	0,5l 3,40 €
Apfelwein süß gespritzt	0,25l 1,90 €	0,5l 3,40 €
Apfelwein sauer gespritzt	0,25l 1,90 €	0,5l 3,40 €

LONG DRINK

Campari-Orange ³	4cl	5,50 €
Campari-Soda ³	4cl	4,50 €

SEKT & WEIN⁵

Rieslingsekt trocken, feine Pfirsichnote, spritzig	0,2l	6,50 €
Prosecco Prosecco DOC Extra Dry	0,2l	6,50 €
Sauvignon Blanc feinherb, Duft nach Stachelbeeren, fruchtig, frisch	0,2l	4,50 €
Grauburgunder trocken, zarte Vanillenoten, cremig, weich ausgeprägte Fruchtnote	0,2l	4,50 €
Weissweinschorle	0,2l	4,00 €
Spätburgunder halbtrocken, fruchtig, samtig, dezente Säure	0,2l	4,50 €

Zum gemeinsamen Anstoßen:

Rieslingsekt 0,75l für 21,50 €

Prosecco 0,75l für 21,50 €



Palästerie



Schokoladenbecher



Früchtebecher



ZUR EISSAISON

GENIESSEN SIE
UNSERE HAUSGEMACHTEN
EISSPEZIALITÄTEN

Heller

CAFÉ

Café & Chocolaterie



Bananensplit

ZUSATZSTOFFE

- 1 = koffeinhaltig
- 2 = mit Süßungsmittel und enthält Phenylalaninquelle
- 3 = mit Farbstoff
- 4 = chininhaltig
- 5 = mit Sulfid
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = mit Konservierungsstoff
- A = mit Alkohol

ALLERGENE

Ein entsprechendes Informationsblatt zu unseren Produkten erhalten Sie gern.
Bitte wenden Sie sich an unser Personal.

Alle Preise inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Heller

PRALINEN
seit 1920

Chocolaterie & Confiserie

Heller Pralinen GmbH & Co. KG
Claudia & Christian Ruzicka

Altenhöfer Weg 8
61440 Oberursel (Ts.)
Tel. (06171) 26 82 26

info@heller-pralinen.de

Stadtgeschäft:

Kumeliusstraße 9
61440 Oberursel (Ts.)
Tel. (06171) 43 21

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
9.00 bis 18.30 Uhr
Samstag
9.00 bis 14.00 Uhr

CHOCOLATERIE & CONFISERIE



Minitarte Ø 8 cm:
Schokolade | Banane

Heller

CAFÉ

Café & Chocolaterie

Epinayplatz
61440 Oberursel (Ts.)
Tel. (06171) 62 17 62

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag
8.00 bis 18.00 Uhr
Sonntag
10.00 bis 18.00 Uhr

CAFÉ & CHOCOLATERIE