Cron & Lanz

seit 1876
in Göttingen

EXQUISITE KÖSTLICHKEITEN
AUS DEM HAUSE CRON & LANZ

140 Jahre Cron & Lanz

Sehr geehrte Kunden und Gäste,

140 Jahre ... was ist in dieser Zeit geschehen! Wie dankbar können wir sein, dass die vergangenen Generationen unser Konditorei-Café durch gute und schlechte Zeiten geführt und es sorgfältig gepflegt und konsequent weiterentwickelt haben, um es zu einem unverzichtbaren Teil Göttingens zu machen!

Göttinger Bürger und Persönlichkeiten aus Wissenschaft, Kultur, Wirtschaft und Politik wissen die angenehme Atmosphäre, die freundliche Bedienung und die feinen Produkte unserer Konditorei zu schätzen.

In unserer schnelllebigen Zeit sind unsere Lebensgewohnheiten im ständigen Wandel. Das Maß an Muße scheint der Hektik des Alltags zu unterliegen.

Wir sind bemüht, den Dreiklang unseres Hauses, nämlich Qualität, Service und Ambiente, für unsere Kunden und Gäste zu erhalten. Dies ist die Herausforderung in dieser Zeit: die Tradition wahren und dennoch in der Moderne bestehen.

Heute ist es einfach, mit einem einzigen „Klick“ in der digitalen Welt Produkte zu bestellen oder auch „Rückmeldungen“ abzugeben.

Doch droht uns nicht im Zuge dieser Entwicklung etwas Wertvolles abhandenzukommen: der direkte Draht, der freundliche, persönliche Kontakt zu Ihnen, unseren Kunden und Gästen, den wir gerne pflegen?

Und trübt der Gebrauch von Smartphones und Mobilgeräten nicht zunehmend auch den eigentlichen Grund des Besuchs?

Genießen Sie Ihren Aufenthalt ... entschleunigt!

140 years Cron & Lanz

Dear guests,

140 years… Where has the time been! How thankful can we be that the past generations have led our confectionery shop and café through thick and thin. They have carefully managed and consistently developed it to be an unmissable part of Göttingen.

Citizens of Göttingen and economic, scientific, cultural and political personalities know Cron & Lanz to be an institution for pleasant atmosphere, friendly service and the quality of our products.

During this time of rush and change, a degree of calmness is key to overcome the hectic of our daily challenges.

For our guests we try to maintain the trinity of our house, quality, service and ambience. This represents a challenge in itself, keeping traditions alive and yet going with the modern status quo.

In our digital world we have nowadays shifted to an easy "klick" regarding orders or even a simple response.

Isn't there a chance during this progression of losing something dearly valued: the direct contact, the friendly interactions with you, our guests, which we value and honour so much?

Doesn't the use of smartphones and mobile devices cloud the actual reason of a visit?

Enjoy your visit… and relax.

Please note:

- wardrobes are available on every floor, please use them
- on the ground floor you'll find our rich buffet with a variety of cakes and tartlets, please select your choices there and we shall bring it to your seat
- you may pay the bill at your seat with your allocated waitress
- we accept European MaestroCard (10 EUR min.)
- please switch your mobile to silent mode
- out of respect for other guests, your pet MAY NOT accompany you
- we have baby high chairs and a winding space downstairs

Der feine Tee im Kännchen

Mit Sahne, Zitrone, Kandis und Brezel-Teegebäck

Frühlings-Darjeeling
Hell, lieblich und von zartem, blumigem Aroma. 6,20

Assam BARI
Ein extravaganter Tee voll Würze, kernig und malzig. 6,20

Earl Grey
Vollaromatischer Herbstdarjeeling mit spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte. 6,20

English Breakfast
Weicher Ceylon-Tee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig. 6,20

Morgentau
Aromatisierter Grüner Tee, China Sommer, mit großblättrigem Sencha und feinfruchtigen Aromen und Blüten. 6,20

Lemon Sky
Aromatisierter Früchtetee: spritzig, erfrischend und zitronig durch Saft und Lemongras. 6,20

Tee im großen Glas

Chai Latte 4,20

Cream Orange
Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig sanftem Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen. 3,70

Morgentau
Aromatisierter Grüner Tee, China Sommer. 3,70

Darjeeling
Classic, feine, köstliche Sommerpflückung. 3,70

Pfefferminz-, Früchte- oder Kamillentee
Wohlschmeckende Klassiker. 3,70

Heiße Spezialitäten

Glas heiße Zitrone, naturell 3,70
Glas Punsch (während der Saison) 4,20
Heiße Schokolade mit Amaretto 6,90
Glas Ayurveda-Kräutertee mit Ingwer 4,20

Frühstücksgedecke bis 15 Uhr

„Studenten“ (vegetarisch)
Knusprige Brötchen, ein gekochtes frisches Ei, frische Butter, Quark, feine Konfitüre o. Honig. 5,70

„Göttinger“
Ein Korb mit knusprigen Brötchen, frische Butter, ein gekochtes frisches Ei, feine Konfitüre, Honig, Quark, Aufschnitt[2,4,5] und Käse[1,2], Orangensaft. 14,20

„Englisch“
Rühr- oder Spiegelei, Bacon[2,3,4,9], frische Butter, knusprige Brötchen, Orangenmarmelade. 9,50

„Käse mit Früchten“ (vegetarisch)
Leckere Käsesorten[1,2], garniert mit frischen Früchten, ein gekochtes frisches Ei, feine Konfitüre, knusprige Brötchen und frische Butter. 11,00

Cron & Lanz-Konditorfrühstück für 2 Personen
Ein Korb mit knusprigen Brötchen und Croissant, frische Butter, feine Konfitüre, Honig, Quark, 2 gekochte frische Eier, Aufschnitt[2,4,5] und Käseauswahl[1,2], frisch gepresster Orangensaft mit Sekt. 38,00

„Fitness“
Ein knuspriges Brötchen, Joghurt mit frischen Früchten und Knuspermüsli, eine Portion Quark, Butter, Orangensaft. 8,50

„Langschläfer-Frühstück“ bis 17 Uhr
Ein Korb mit knusprigen Brötchen, frische Butter, ein gekochtes frisches Ei, feine Konfitüre, Honig, Quark, Aufschnitt[2,4,5] und Käse[1,2], Orangensaft. 16,30

Heißgetränke wählen Sie bitte selbst aus unserem großen Angebot nach Ihrem Geschmack – sie sind nicht im Preis enthalten.

2 halbe Brötchen oder Brot
Nach Wahl mit Aufschnitt oder Käse. 5,50

1 frisch gepresster Orangensaft	0,10 l	2,80
	0,25 l	6,50

Die angegebenen Frühstücksportionen sind für eine Person vorgesehen.
Zusätzliche Gedecke / Teller berechnen wir mit je 1,50.

Ergänzungen zum Frühstück

1 Croissant	2,00
1 Brötchen	1,50
Portion Konfitüre oder Honig	1,80
Joghurt mit frischen Früchten und Cron & Lanz-Knuspermüsli	6,00

Eierspeisen – bis 15 Uhr

2 Rühr- oder Spiegeleier mit Toast Natur / mit Bacon[2,3,4,9]	6,00 / 7,50
1 Omelette mit frischem Ragout fin	11,00
1 süßes Omelette mit Konfitüre	5,50
2 Freilandeier im Glas	6,00
1 frisch gekochtes Landei	2,00

Quiches und Suppen

Tomatensuppe mit Schinkenwürfeln[2,5]	5,60
Hühnersuppe mit Einlage	6,00
Kartoffelsuppe mit Bouillonwürstchen[2,4,5]	5,60
Quiche[2,5] im täglichen Wechsel	6,00
Quiche[2,5] der Saison	saisonal
Quiche[2,5] mit Salatbeilage im täglichen Wechsel	8,00

Beachten Sie bitte unsere Tagesangebote.

Kleine Speisen – bis 15 Uhr

Cron & Lanz-Ragout fin aus eigener Küche mit Brötchen oder Toast.	8,90
Cron & Lanz-Königinpastete gefüllt mit frischem Ragout fin.	11,00
Hawaii-Toast mit Ananas und Schinken[2,5], mit Käse[1,2] überbacken.	11,00
Schlemmer-Toast mit frischem Ragout fin, mit Käse[1,2] überbacken.	11,00
1 Paar Wiener Würstchen[2,4,5] mit Senf und Brötchen.	5,20

Cron & Lanz-Kaffeespezialitäten

Black No 1
Frisch gebrüht,
Tasse / Kännchen. 4,00 / 8,00

Café Crème
Frisch nach dem Espresso-Verfahren gebrüht,
mit Schlagsahne. 4,00

Café au lait
Ein großer Café Crème mit viel geschäumter
heißer Milch und Brezel-Teegebäck. 4,50

Cappuccino
Ein kräftiger Espresso
mit cremig geschäumter Milch und Brezel-Teegebäck. 4,50

Latte Macchiato
Heiße Milch, Espresso und Milchschaum
und Brezel-Teegebäck. 4,50

Espresso
Fein gemahlener und unter hohem Druck gebrühter
Kaffee und Brezel-Teegebäck, einfach / doppelt 3,20 / 5,30

Irish Coffee
Mit Schlagsahne und Irish Whiskey. 8,50

Heißer Espresso mit Vanilleeis
Vanilleeis mit heißem Espresso. 5,20

Feine heiße Schokolade

Feinste Cron & Lanz-Schokolade (kein Kakao) mit frischer Vollmilch gekocht.

Schokolade mit Schlagsahne und Butterkeks
Tasse / große Tasse / Kännchen 4,80 / 6,00 / 8,00

Große Tasse Schok-Mok mit Butterkeks
Heiße Schokolade mit Espresso und Schlagsahne. 8,00

Kännchen Mélange mit Butterkeks
Schokolade und Kaffee gemischt, mit Schlagsahne. 8,00

Zwei Stück Brezel-Teegebäck zum Nachreichen für 0,40.
Ein Butterkeks zum Nachreichen für 0,30.

Cron & Lanz-Kaffeespezialitäten

Im French-Press-Kännchen, frisch gebrüht
100 % Hochland-Arabica

Unser Lieferant:
Die elbgold Specialty Coffee Rösterei in Hamburg

elbgold steht für hochwertigen, direkt gehandelten Specialty Coffee in Deutschland. Alle elbgold-Rohkaffees entdeckt die Rösterei auf ihren Reisen in die Kaffeeanbauländer dieser Welt und bezieht sie direkt, fair und nachhaltig von den Produzenten.

In der Kaffeerösterei im Hamburger Schanzenviertel werden die Direct-Trade-Kaffees per Hand und mit viel Erfahrung geröstet.

Wählen Sie aus drei unterschiedlichen Regionen (Süd- und Mittelamerika, Afrika und Indonesien). Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach der aktuellen Auswahl.

Das French-Press-Kännchen
serviert mit Schlagsahne und Butterkeks 8,00

Mokka im French-Press-Kännchen
100 % Hochland-Arabica,
vollmundiger, kräftiger Spitzengenuss. 8,00

Aus der feinen Konditorei

Sahne- und Moussetorten	ab 4,90
Cremetorten	ab 4,90
Desserts	ab 4,60
Baumkuchenspezialitäten	ab 5,00
Obsttorten, Apfelstrudel	ab 5,00
Erdbeertorte und Zwetschenkuchen	saisonal

Eine vielfältige Auswahl feiner Torten finden Sie bei unseren Tagesangeboten im Erdgeschoss. Sprechen Sie uns gerne an.

Über diesen QR-Code können Sie unsere köstlichen Torten auch auf Ihrem Mobilgerät betrachten.

Die angegebenen (French-Press-)Kännchen sind für eine Person vorgesehen.
Zusätzliche Tassen-Gedecke berechnen wir mit je 1,50.

Eisgetränke

Eiskaffee
Gekühlter Kaffee mit Vanilleeis. 6,90

Eisschokolade
Feinste Schokolade und Vanilleeis. 6,90

Geeister Espresso
Gekühlter Espresso mit Mokkaeis. 6,90

Eisgedichte vom Konditor

Cron & Lanz
Passionsfrucht- und Erdbeereis auf
Himbeerfond und Früchten der Saison, Schlagsahne. 8,50

Champagner
Vanilleeis auf Burgunderfond
mit Marc de Champagne, Schlagsahne. 8,50

Himbeer
Vanilleeis auf Himbeeren mit Geist, Schlagsahne. 8,50

Coupe Danmark
Vanilleeis mit Schlagsahne und warmer
Schokoladensoße. 8,50

Portion gemischtes Eis
ohne Schlagsahne / mit Schlagsahne 4,50 / 5,50

Kindereis „Kleiner Prinz“
Köstlicher Spaß für Prinzen & Prinzessinnen. 3,00

Bora Bora (während der Saison)
Vanille- und Erdbeereis auf Passionsfruchtfond
mit frischen Früchten. 8,50

Sommertraum (während der Saison)
Vanille- und Schokoladeneis mit frischem
Baumkuchen im Eierlikörfond. 8,50

Erdbeer (während der Saison)
Frische Erdbeeren auf Vanilleeis, Schlagsahne. 8,50

Milch-Eis-Mixgetränke 0,25 l

Passionsfrucht, Vanille oder Erdbeer 6,00

Alkoholische Getränke

Bier

König Pilsener	0,33 l	4,00

Sekt 11,5 Vol. %

Sekt	Piccolo	0,20 l	9,00
Sekt	die Flasche	0,75 l	30,00
Prosecco	Piccolo	0,20 l	9,00

Weißwein

Karaffe 0,25 l

Riesling, Saar „AltScheidt“ - *fruchtig* - Weingut Peter Lauer	6,50
Rheingau Riesling QbA - *trocken* - Weingut Robert Weil	6,50
Weinschorle, weiß Mineralwasser 0,25 l, Wein 0,10 l	6,50

Rosé

Hampton Water Rosé	8,50

Rotwein

Barbera d‘Alba	7,50

Apéritifs – Südweine

Sherry, dry	5 cl	4,50
Original Campari[1] 4 cl mit Orangensaft 0,25 l		9,90
Original Campari[1] 4 cl mit Soda 0,25 l		6,90

Liköre und Branntweine

Asbach Uralt Weinbrand	38 Vol. %	2 cl	3,90
Remy Martin Cognac	40 Vol. %	2 cl	4,90
Schwarzwälder Kirschwasser	45 Vol. %	2 cl	4,90
Baileys Irish Cream[1,9]	17 Vol. %	2 cl	3,90
Amaretto	20 Vol. %	2 cl	4,90
Eierlikör	15 Vol. %	2 cl	3,90

Erfrischungen & Säfte

Erfrischungen

Orangina	0,25-l-Flasche	3,80
Schweppes Bitter Lemon[6]	0,20-l-Flasche	3,80
Cola[1,7,8] mit Zitrone	0,20-l-Flasche	3,80
Mineralwasser, medium	0,50-l-Flasche	5,00
Mineralwasser	0,25-l-Flasche	3,50
Mineralwasser, still	0,25-l-Flasche	3,50
Apfelschorle	0,25-l-Flasche	3,80
Bionade Holunder	0,33-l-Flasche	3,80
Bionade Orange-Ingwer	0,33-l-Flasche	3,80

Säfte

Zitrone – naturell, frisch gepresst	0,25-l-Karaffe	3,70
Apfelsinensaft – frisch gepresst	0,25-l-Karaffe	6,50
Orange	0,20-l-Flasche	3,80
Rote Traube	0,20-l-Flasche	3,80
Apfel	0,20-l-Flasche	3,80
Tomate	0,20-l-Flasche	4,50

Onlineshop

Bequem in unserem hauseigenen **ONLINESHOP** bestellen.

- ✓ freie Wahl des Versandtermins
- ✓ Zahlung per PayPal
- ✓ auf Wunsch Geschenkverpackung und Grußkarte
- ✓ Bestellübersicht per Nutzerkonto

www.cronundlanz.de/shop

Unsere Konfitüren & Gelees im Hause frisch gekocht

Für Ihren Frühstückstisch zu Hause empfehlen wir Ihnen unsere große Auswahl an Marmeladen und Gelees! Probieren Sie:

· Himbeer-, Erdbeer- oder Aprikosen-Konfitüre
· Orangen-Marmelade (mit oder ohne Whisky)
· Orange-Ingwer- oder Passionsfrucht-Gelee

Hochland-Kaffee, 100 % Arabica

»Erstklassige Rohkaffees aus Afrika, Zentralamerika, Ozeanien und Südostasien werden durch schonende Langzeit-Trommelröstung veredelt. Dadurch entsteht ein ergiebiger Kaffee von herausragendem Charakter. So schmeckt der perfekte Kaffeegenuss!«

250 GRAMM

Gutscheine

Ein geschmackvolles Geschenk für Familie und Freunde.
Erhältlich sind die Gutscheine an unserer Kasse im Verkauf.

„Süßer Scheck“	5,00
„Süßer Scheck“	10,00

Cron & Lanz-Konditorfrühstück für 2 Personen

· Kännchen Kaffee oder Tee nach Wahl
· ein Korb mit knusprigen Brötchen und Croissant
· frische Butter, feine Konfitüre, Honig, Quark
· 2 gekochte frische Eier
· Aufschnitt[2,4,5] und Käseauswahl[1,2]
· frisch gepresster Orangensaft mit Sekt 54,00

Zusatzstoffe
[1]mit Farbstoff, [2]mit Konservierungsstoffen, [3]mit Antioxidationsmitteln, [4]mit Stabilisator, [5]mit Geschmacksverstärker, [6]chininhaltig, [7]koffeinhaltig, [8]mit Süßungsmitteln, [9]mit Aromastoffen

Allgemeine Hinweise

Gern stellen wir Ihnen bei Ihrem Besuch folgende Serviceleistungen zur Verfügung: **diverse Zeitungen, Kinderwagenplatz, Wickeltisch und Kinderstühlchen.**

Bitte achten Sie auf Ihre **Garderobe** selbst; wir übernehmen keine Haftung bei Verlust. **Bitte benutzen Sie unsere angebotenen Sitzplätze nicht zur Ablage Ihrer Garderobe und/oder Rucksäcke.**

Wir bitten Sie mit Rücksicht auf andere Gäste, Ihr Telefon lautlos zu stellen und auf Telefongespräche während der Zeit Ihres Besuches zu verzichten. Notebookbenutzer bitten wir, im Schokoladen-Zimmer Platz zu nehmen. Dort gibt es **freies WLAN** für unsere Gäste.

An Samstagen reservieren wir ausschließlich für unsere Frühstücksgäste ab 4 Personen. Für Gruppen reservieren wir von Montag bis Freitag auf Anfrage bis max. 20 Personen. Bitte wenden Sie sich telefonisch unter 0551-500 88 724 an uns. Reservierungen samstags nach 12:00 Uhr sind nicht möglich. Haustiere bitten wir nicht mitzuführen.

Alle Preise in Euro. **Zahlung auch mit EC-Karte** ab 10,- Euro. Das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten.

Aus hygienischen Gründen freuen wir uns über Kartenzahlung. Auch das Trinkgeld ist bargeldlos möglich, so dass es zu 100 % bei den Mitarbeiter/innen verbleibt. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Unsere **Filiale in der Brüder-Grimm-Allee** ist auch mit dem Auto gut erreichbar (Parkplätze) und bietet ein frisches und reichhaltiges Angebot.

Die Aufstellung der verwendeten allergenen Zusatzstoffe erhalten Sie auf Anforderung von Ihrer Bedienung.

Weender Str. 25 (Innenstadt) · Tel. (05 51) 500 88 710
Mo – Sa 8.30 – 18.30 Uhr · So. + Feiertage vorübergehend geschl.
(Änderungen vorbehalten)

Brüder-Grimm-Allee 8 (Ostviertel) · Tel. (05 51) 500 88 712
Mo – Fr 9.00 – 18.00 Uhr · Sa 8.30 – 14.00 Uhr (Änderungen vorbehalten)

Die Öffnungszeiten an den Feiertagen entnehmen Sie bitte unserer Internetseite **www.cronundlanz.de**

E-Mail: info@cronundlanz.de | Instagram: cronundlanz