




















| | | |
|---|--|-------------------------|
| CAFFÈ SOSPEO | Der Caffè sospeso (dt. schwebender Kaffee oder aufgeschobener Kaffee) ist eine lokale Besonderheit der neapolitanischen Kultur. Seit der Jahrhundertwende zum 20. Jahrhundert etablierte sich in vielen Bars der Stadt der Brauch, außer dem eigenen Kaffee auch einen weiteren Kaffee zu bezahlen. Dieser Kaffee wird vom Barista notiert und auf Nachfrage ausgeschrieben. | KLEIN 1,80€ |
|  | | GROSS 2,40€ |
| ESPRESSO | Espresso ist eine aus Mailand stammende Kaffeezubereitungsart, bei der heißes Wasser mit hohem Druck durch sehr fein gemahlenes Kaffeemehl aus gerösteten Kaffeebohnen gepresst wird. | EINFACH 1,50€ |
|  | | DOPPELT 2,40€ |
| ESPRESSO MACCHIATO | Espresso ist eine aus Mailand stammende Kaffeezubereitungsart, bei der heißes Wasser mit hohem Druck durch sehr fein gemahlenes Kaffeemehl aus gerösteten Kaffeebohnen gepresst wird. | EINFACH 1,80€ |
|  | | DOPPELT 2,60€ |
| KAFFEE | Kaffee oder auch Café Crème ist eine Tasse Kaffee, die in der Siebträgermaschine zubereitet wird. Um die typische Crema entstehen zu lassen, muss das Wasser mit Druck durch den gemahlene Kaffee gepresst werden. | KLEIN 1,80€ |
|  | | GROSS 2,40€ |
| MILCHKAFFEE | Milchkaffee ist ein Kaffee mit Milch und Milchschaum. Ihr könnt Euch ohne Aufpreis für eine Variante mit Hafermilch oder einer momentan vorhandenen Alternative zu Kuhmilch entscheiden. | GROSS 2,90€ |
|  | | |
| CAPPUCCINO | Cappuccino ist ein italienisches Kaffeegetränk, das aus einem einfachen oder doppelten Espresso und aufgeschäumter Milch zubereitet wird. | KLEIN 2,10€ |
|  | | GROSS 2,90€ |
| LATTE MACCHIATO | Latte Macchiato kommt aus Italien und heißt übersetzt „gefleckte Milch“. Der größte Teil eines Latte Macchiato besteht aus heißer und aufgeschäumter Milch, welche mit Espresso aufgegossen wird, wobei hierbei die typischen Schichten im Glas entstehen. | GROSS 2,90€ |
|  | | |
| OTHELLO | Othello ist eine heiße Schokolade mit einem einfachen Espresso. Ihr könnt dieses Getränk auch als vegane Variante ohne Aufpreis bestellen. | GROSS 3,50€ |
|  | | |
| MEXIKANISCHER KAFFEE | Mexikanischer Kaffee ist ein angenehm kräftiges Getränk, um seinen Kaffee einmal anders zuzubereiten, als es normal ist. Herrlich schokoladig mit etwas Würze. Wir bereiten den Mexikanischen Kaffee mit Muskat und Zimt zu. | GROSS 2,90€ |
|  | | |
| GALÃO | Galão ist eine Kaffeevariation aus Portugal. Ähnlich einem Flat White besteht der Galao aus einem doppelten verlängerten Espresso mit ein wenig Milch und Milchschaum, liegt irgendwo zwischen Cappuccino und Latte Macchiato, hat aber einen weitaus kräftigeren Geschmack. | GROSS 2,90€ |
|  | | |
| AMERICANO | Ein Americano besteht aus einem doppelten Espresso, welcher mit heißem Wasser aufgegossen wird. Ähnlich zu einem kleinen Café Crema ist allerdings der Koffeingehalt niedriger und der Geschmack käftiger. | KLEIN 2,60€ |
|  | | |



KEIN AUFPREIS FÜR MILCHALTERNATIVEN!

Da viele von Euch aufgrund einer Unverträglichkeit oder einfach einer Lebenseinstellung keine Kuhmilch trinken können bzw. wollen, vertreten wir die Meinung, dass dies nicht auf Eure Kosten gehen sollte und nehmen keinen Aufpreis von Euch!

| | | |
|--|--|---|
| <p>MOKKA</p>  | <p>Unter Mokka oder Griechischem Kaffee versteht man einen Kaffee, der auf ursprüngliche Art durch Aufgießen von Wasser in einem mit staubfein gemahlenem Kaffeepulver gefüllten Kännchen (Ibrik, Briki) auf einer heißen Kochplatte hergestellt wird. Es handelt sich um die ursprünglichste Art der Kaffe Zubereitung. Charakteristisch für den Mokka ist der beim Einschenken in die Tasse miteingeschenkte Kaffeesatz.</p> | <p>KLEIN 2,70€</p> |
| <p>LUPINENKAFFEE</p>  | <p>Lupinenkaffee wird aus speziellen Süßlupinensorten hergestellt. Bei ihnen wurden die giftigen Bitterstoffe, die in den schönen Bitterlupinen im Garten enthalten sind, herausgezüchtet. Somit sind sie bedenkenlos essbar. Lupinenkaffee enthält von Natur aus kein Koffein oder Gluten und ist daher eine beliebte Alternative zu Getreide- oder klassischem Bohnenkaffee, ist damit auch für Menschen verträglich, die unter Zöliakie oder Weizenunverträglichkeit leiden.</p> | <p>KLEIN 1,80€ GROSS 2,40€</p> |
| <p>CORTADO CONDENSATA</p>  | <p>Café cortado Condensata ist eine spanische Milchkaffeespezialität, bei welcher gezuckerte Kondensmilch in ein Glas gegeben und mit Espresso und Crema bedeckt wird.</p> | <p>EINFACH 2,10€ DOPPELT 2,90€</p> |
| <p>BARRAQUITO</p>  | <p>Um die „Entstehungsgeschichte“ des Barraquito ranken sich verschiedene Legenden; sicher ist, dass dieses Kaffee Schichtgetränk seinen Ursprung Mitte des letzten Jahrhunderts in Puerto de la Cruz auf Teneriffa hat. Der Barraquito wurde, so die Erzählung, erstmals in der „Bar Imperial“ an der Plaza de la Paz zubereitet. Diese kleine Bar suchte täglich ein Herr mit dem Spitznamen „Barraquito“ auf, um dort zu frühstücken. Jeden Tag bestellte er dasselbe: einen Café cortado mit süßer Kondensmilch in einem großen Glas, ein Gläschen Licor 43, ein Stück Zitronenschale und etwas gemahlene Zimt. Sobald der Barista seinen Stammkunden kommen sah, begann er, die verschiedenen Getränke zuzubereiten. Bald wurde nicht mehr nur der Kunde „Barraquito“ genannt, sondern auch seine Bestellung.</p> | <p>GROSS 3,90€</p> |
| <p>DARK SAHLEP</p>  | <p>Sahlep ist ein in arabischen Ländern und der türkischen Küche übliches süßes, heiß getrunkenes und vor allem im Winter serviertes Milchgetränk. Sahleppulver wird aus in Wäldern wild wachsenden Orchideenwurzeln des Salepkrautes hergestellt, allerdings ist aufgrund der großen Beliebtheit dieses Getränkes diese Orchideenart in einigen türkischen Regionen eine inzwischen gefährdete Pflanzenart. Deshalb stehen diese mittlerweile unter Schutz und das im Handel erhältliche Sahleppulver ist dem Original nachempfunden. Diese Sahlep-Variante wird mit einem Espresso zubereitet.</p> | <p>GROSS 3,70€</p> |
| <p>RUSSIAN / CUBAN COFFEE</p>  | <p>Ein großer Kaffee mit wahlweise 2cl Wodka oder 2cl Rum.</p> | <p>GROSS 3,70€</p> |
| <p>BAILEYS MILCHKAFFEE</p>  | <p>Ein Milchkaffee mit mit 2cl Baileys.</p> | <p>GROSS 4,10€</p> |
| <p>LATTE IRISH CREAM</p>  | <p>Ein Latte Macchiato mit 2cl Baileys.</p> | <p>GROSS 4,10€</p> |



KEIN AUFPREIS FÜR MILCHALTERNATIVEN!

Da viele von Euch aufgrund einer Unverträglichkeit oder einfach einer Lebenseinstellung keine Kuhmilch trinken können bzw wollen, vertreten wir die Meinung, das dies nicht auf eure Kosten gehen sollte und nehmen keinen Aufpreis von Euch!

CHEMEX



Die Chemex-Karaffe, eine manuelle Filterkaffeemaschine aus Glas, erlebt in der Kaffeescene eine wunderbare Renaissance. Die Kaffee-Karaffe wurde 1941 von Peter Schlumbohm, einem emigrierten deutschen Ingenieur, entwickelt. Heute ist der Designklassiker sogar im New Yorker Museum of Modern Art (MoMA) zu finden. In der Chemex-Karaffe zubereiteter Kaffee zeichnet sich durch ein klares Kaffee-Aroma aus. Trivia: Im Roman und Film »Liebesgrüße aus Moskau« von 1957 bereitet James Bond seinen Frühstückskaffee in London mit einer Chemex zu.

Für die Zubereitung mit der Chemex könnt ihr bei uns aus verschiedenen Kaffeesorten auswählen, welche von uns handgemahlen und in liebevoller Handarbeit zubereitet werden. Da das Verfahren ein wenig aufwändiger ist, als die Zubereitung von Kaffee in der French Press oder mit der Siebträgermaschine, dauert es einige Minuten, bis der Kaffee fertig ist. Es ist ein sogenanntes Slow-Brew-Verfahren, was im Endeffekt vereinfacht bedeutet, daß der Kaffee ohne Druck zubereitet wird und langsam durch den Filter läuft. Dabei darf das Wasser nicht mehr kochen, es ist eine ganz bestimmte Menge Kaffee im Filter und das Wasser wird je nach Sorte auf verschiedene Art und Weise eingegossen. Der dabei entstehende Kaffee weist kaum oder keine Bitterstoffe auf und wird wesentlich „kälter“ getrunken als Kaffee aus der Siebträgermaschine oder einer normalen Kaffee-maschine. Dadurch entfalten sich derart viele Aromen, dass man meinen könnte, es wäre Wein oder Tee. Aus diesem Grund empfehlen wir, weder Milch noch Zucker zu dieser Art Kaffee zu nutzen.

UGANDA RED CHERRY

Die Bohnen werden von den Farmern in Handarbeit einzeln gepflückt, damit jede einzelne Bohne den optimalen Reifegrad aufweist. Frisch gebrühter Kaffee aus diesen Bohnen hat einen leichteren Körper, wenig Säure und weist Aromen von Kirsche und Kakao auf.

GROSS
3,20€

LAPACOY

Die Bauern des kleinen Bergdorfes Lampocoy im Nuevo Oriente/Guatemala produzieren seit über 100 Jahren einen exzellenten Kaffee. Am Ostrand der gewaltigen Vulkane Zentralamerikas und im Einflussgebiet des atlantischen Passats reifen die Kaffeekirschen über einen Zeitraum von mehr als zehn Monaten in einem optimalen, kühl-feuchten Mikroklima, die Anbauhöhe liegt zwischen 1.000 und 1.500 m. Der Kaffee wird biologisch-organisch angebaut. Der rassige und volle Arabica duftet nach Kakao und warmer Erde. Typisches Kennzeichen sind sein großer Körper, die feine, späte Säure und intensive Noten von Schokolade, Karamell und Pekannuss.

GROSS
3,20€

BOBOLINK

Die Farmer vom Geinschaftsprojekt BOBOLINK-Coffee in den Mogiana-Bergen von Mococa haben sich zusammengeschlossen, um nachhaltig und im Einklang mit der Natur Spitzenkaffees zu produzieren. Die schonende Röstung macht den BOBOLINK zu einem aromatischen und sehr bekömmlichen Kaffee, welcher einen mild-süßlichen leicht fruchtigen Geschmack mit Aromen von Nüssen und Schokolade hat.

GROSS
3,20€

FRENCH PRESS



Seit vielen Jahrzehnten zählt die French Press (auch Pressstempelkanne) zu den beliebtesten Zubereitern für Kaffee. Die Kanne ist einfach zu bedienen, schnell zu reinigen und benötigt keinen Papierfilter. Die French Press gehört zu den Full Immersion Kaffeebereitern: Das Kaffeepulver ist hier durchgehend mit dem Wasser in Kontakt, bevor es später durch einen Filter getrennt wird und unterscheidet sich damit von der allseits beliebten Zubereitung mit dem Handfilter, der Pour Over Methode. Der Kaffee zeichnet sich durch seinen Körper aus, da das Metallsieb die im Kaffee enthaltenen Fette und Öle – anders als ein Papierfilter – bei der Zubereitung nicht herausfiltert. So hat der Kaffee geschmacklich mehr Fülle.

UGANDA RED CHERRY

Die Bohnen werden von den Farmern in Handarbeit einzeln gepflückt, damit jede einzelne Bohne den optimalen Reifegrad aufweist. Frisch gebrühter Kaffee aus diesen Bohnen hat einen leichteren Körper, wenig Säure und weist Aromen von Kirsche und Kakao auf.

GROSS
3,20€

LAPACOY

Die Bauern des kleinen Bergdorfes Lampocoy im Nuevo Oriente/Guatemala produzieren seit über 100 Jahren einen exzellenten Kaffee. Am Ostrand der gewaltigen Vulkane Zentralamerikas und im Einflussgebiet des atlantischen Passat reifen die Kaffeekirschen über einen Zeitraum von mehr als zehn Monaten in einem optimalen, kühl-feuchten Mikroklima, die Anbauhöhe liegt zwischen 1.000 und 1.500 m. Der Kaffee wird biologisch-organisch angebaut. Der rassige und volle Arabica duftet nach Kakao und warmer Erde. Typisches Kennzeichen sind sein großer Körper, die feine, späte Säure und intensive Noten von Schokolade, Karamell und Pekannuss.

GROSS
3,20€

BOBOLINK

Die Farmer vom Gemeinschaftsprojekt BOBOLINK-Coffee in den Mogiana-Bergen von Mocoa haben sich zusammengeschlossen, um nachhaltig und im Einklang mit der Natur Spitzenkaffees zu produzieren. Die schonende Röstung macht den BOBOLINK zu einem aromatischen und sehr bekömmlichen Kaffee, welcher einen mild-süßlichen leicht fruchtigen Geschmack mit Aromen von Nüssen und Schokolade hat.

GROSS
3,20€