



BERLINER KAFFEERÖSTEREI

BY WÖLLHAF



SPEISEN & GETRÄNKE





DIREKT ZUM
ONLINESHOP



Herzlich willkommen

Handwerkliche, traditionelle Kaffeeröstung, eigene Konditorei und Chocolaterie, Ladengeschäft und Café – Vielfalt für Genießer ist unser Markenzeichen. Seien Sie neugierig und probieren Sie nach Herzenslust was unsere Speisekarte hergibt!

Ob Röstkaffee, Torten oder Schokolade – alles wird unter großem Aufwand von Hand gefertigt. Tag für Tag geben unsere Mitarbeiter und wir unsere ganze Leidenschaft und unser Engagement, um Ihnen ein einmaliges Genuss- und Einkaufserlebnis zu bieten. Indem Sie sich Zeit nehmen und alles in Ruhe genießen, würdigen Sie unsere Arbeit. Ihre Wünsche und Anregungen aber auch Ihre Kritik nehmen wir gern entgegen.

Mit unserem Namen stehen wir ein für die Qualität unseres Geschäftes.

Stefan Richter, Erwin Giest, Andreas Giest und Emma Giest



*Inhaber*In · Stefan Richter, Erwin Giest, Andreas Giest und Emma Giest.*



*Kaffee &
Espresso*

ESPRESSOGETRÄNKE

Espresso	3,50
Espresso doppelt	4,40
Espresso Macchiato	3,60
Americano	3,70
Cafè Crema	3,60
Cappuccino	4,40
Caffè Latte	5,20
Latte Macchiato	4,90
Flat White	4,60
Mocca (Dark, White, Caramel)	4,40

EXTRAS

koffeinfrei	incl.
Laktosefreie Milch/Haferdrink	incl.
Extra Shot	1,40
Honig	0,50

TOPPINGS

Caramel, Dark Chocolate, White Chocolate Sauce	0,70
Cream Cheese	1,10
Sahne	1,40

Italienischer Espresso

Die Italiener sind in vieler Hinsicht Genießer. Vor allem, wenn es um die Themen Kunst, Musik und „Caffè“ geht. (In Deutschland unterscheidet man zwischen „Kaffee“ (Filterkaffee) und „Espresso“; Italiener dagegen sagen immer Caffè).

Durchquert man Italien von Nord nach Süd, kann man erhebliche Unterschiede in der Esspressokultur feststellen.

In **MAILAND**, dem Ursprung des Esspressos, bevorzugt man das Zusammenspiel von Fruchtnoten und einer Spur Würze. Deshalb hat dieser hier noch relativ hohe Arabica-Gehalte. Der Mailänder trinkt seinen Espresso in der Regel direkt an der Bar.

Weiter südlich, in **NEAPEL**, mag man es eher schokoladig-herb. Ein höherer Robusta-Anteil sorgt für diese kräftigen und intensiven Noten. Hier, im Geburtsort des Erfinders der Esspressomaschine, trinkt man den Espresso gern im Strassencafé.

Ganz im Süden, auf **SIZILIEN** dagegen wird der Espresso mit sehr hohen Robusta-Gehalten kräftig und dunkel geröstet.

Fruchtige Geschmacksnoten sucht man hier vergebens; bittere Schokolade ist die Hauptgeschmacksnote. Der Sizilianer trinkt seinen Espresso gern als Ristretto.





COLD SPECIALS

Serviert im Glas (0,3 l)

Kaffee Ipanema

Ginger Ale / Espresso Shot

Espresso/Kaffee Caipi

Limette / Rohrzucker / Pitú / Espresso Shot

6,50



Kaffeebohnen

BIO



Um Ihnen einen exzellenten Kaffee anbieten zu können, ist neben der Röstung die Qualität der Kaffeebohnen ausschlaggebend. Auch die besten Röstmeister können aus schlechter Rohkaffeequalität keinen gut schmeckenden Kaffee zaubern. Damit wir sicher sein können, nur den besten Kaffee zu beziehen, reisen wir persönlich auf die Farmen in den Anbauländern. Dort überzeugen wir uns nicht nur von den Anbaumethoden und der Pflanzenqualität, sondern auch von den sozialen Umständen.

Für uns bedeutet das Rösten von Kaffee den Umgang mit einem sehr wertvollen Produkt, die ausgewählten und aus den Anbauländern importierten Kaffees gehören zu den aromatischsten auf dem Markt. Um jedoch das volle Aroma zu erschließen, ist das Können der Röstmeister gefragt. Diese rösten in unserer traditionellen Trommelröstmaschine handwerklich im schonenden Niedrigtemperaturverfahren. Um jedem Kaffee das volle Aroma zu entlocken, wird jede Sorte ganz individuell geröstet und anschließend verkostet.

DIRECT TRADE



In den letzten Jahren hat sich die Art und Weise wie wir unseren Kaffee einkaufen unter dem Namen Direct Trade im Deutschen Kaffeemarkt fest etabliert. Im Unterschied zu „Fair Trade“ steht hier die Beziehung zum Kaffeefarmer „auf Augenhöhe“ im Mittelpunkt. Selbständige, professionell arbeitende Kaffeefarmer fokussieren auf eine sehr hohe Kaffeequalität. Durch den direkten persönlichen Kontakt zu den Spezialitäten-Kaffeeröstern im In- und Ausland kennen sie deren Bedürfnisse und produzieren entsprechend nachgefragte Rohkaffees. Diese sind bei den Kaffeeröstern heiß begehrt. Dies ermöglicht den Farmern, für ihren Kaffee profitable Preise zu fordern, welche oft mehrere 100 % über den sogenannten „fairen Preisen“ der privaten Fairtrade Organisation liegen.

KAFFEESPEZIALITÄTEN AUS ALLER WELT

Alle sortenreinen Provenienzen servieren wir in der French Press oder im Handfilter mit einem Glas Wasser und einem Kännchen Frischmilch.

Berliner Kaffeekränzchen

Eine leichte Mischung mit lebhaften Aromen. Harmoniert dank seiner haselnussigen Noten ideal mit schokoladigem Kuchen und bringt feine Anklänge von Sahne und Vollmilch in die Tasse.

5,40

Brasilien Santos Fazenda da Lagoa

Ein naturmilder, weicher Kaffee. Die Santos-Bohnen weisen ein komplexes und zugleich ausbalanciertes Aroma und einen süßen, langanhaltenden Nachgeschmack auf.

5,40

Guatemala La Cascada Estate

Dieser Kaffee aus dem Hochland Alta Verapaz stammt von der Plantage Flor del Rosario und besticht durch sein blumiges Aroma, feine Apfel und Ahorn-Noten und seinen runden Körper mit Anklängen von Karamell. Kaffeebäume wachsen hier in ursprünglicher Umgebung. Ein natürlicher Wasserfall (Cascada) bewässert die Plantage und ist Namensgeber.

5,90

Äthiopien Yirgacheffe

Dieser exzellente Kaffee aus dem äthiopischen Hochland zeichnet sich durch feine Fruchtaromen, einen guten Körper und einen kräftigen Mokka-Geschmack aus. Die Säure ist deutlich ausgeprägt. Regelmäßig erzielen diese Bohnen hohe Wertungen nach der aktuellen SCA-Klassifikation. Noten von Anis, Salz-Karamell und grünem Apfel.

5,90

Honduras Finca Especial

Ein kraftiger Kaffee aus Honduras mit einer sehr feinen Fruchtnote und einem edlen Kakaogeschmack.

5,90

Tansania „Snowtop“

Ein einzigartiger Kaffee mit wenig, aber fein abgerundeter und lebendiger Säure, harmonisch und ausgewogen mit exzellenten Aromen von Zitronen, Feigen und Cola.

5,90

UNSERE STANDORTE IN BERLIN



KU'DAMM

Berliner Kaffeerösterei

Uhlandstraße 173/174, 10719 Berlin



BMW KAISERDAMM

BMW Hauptstadtniederlassung

Kaiserdamm 90, 14057 Berlin



FRIEDRICHSTRASSE

Neben-Bar im Berliner Kaffeemaschinenzentrum

Behrenstraße 19, 10117 Berlin



STUTTI

KÄKS am Stuttgarter Platz

Stuttgarter Platz 28, 10627 Berlin



CHARITÉ

Charité Bettenhochhaus

Luisenstraße 58-60, 10117 Berlin



FLUGHAFEN BERLIN BRANDENBURG

Flughafen Berlin Brandenburg

Terminal 1, Abflug Marktplatz, 12529 Schönefeld



UND **Unterwegs** IN GANZ BERLIN

*Tee &
Heißgetränke*



Unser Tee

Neben Kaffee und Kakao ist auch unser Tee nicht nur ein „Rohstoff“ sondern ein Produkt, dem wir größte Wertschätzung entgegenbringen.

Der echte Tee, also die Blätter des mit der Kamelie verwandten Teestrauch-
es *Camelia sinensis*, werden mühevoll von Hand geerntet und mehrere
Tage lang aufbereitet (sogenannte „Orthodoxe“, althergebrachte Teeverar-
beitung) und erreichen Berlin wie unser Rohkaffee erst nach einer mehr
als 10.000 km weiten Reise. Genau wie beim Kaffee sind wir zum Teil selbst
vor Ort um die besten Qualitäten zu suchen.

Deshalb ist es selbstverständlich, dass der Tee in unserem Hause sorgfältig
zubereitet wird, damit nicht auf den letzten Metern noch das wundervolle
Aroma verloren geht.



Inhaber Andreas Giest zu Besuch auf einer Teeplantage in Indien.



TEE

Heiß serviert in Carl Henkel Kanne 0,3 l

Darjeeling First Flush Sugma BIO

Indien / Ziehzeit: 3 min / Schwarzer Tee

Exquisiter Schwarztee aus 1.700 m Höhe mit mildem aber hocharoma-
tischem und vollmundigem Geschmack und einer ausgeprägter Süße.

6,50

ST Finest English Breakfast Tea BIO

Indien, Ceylon / Ziehzeit: 3–5 Min / Schwarzer Tee

Eine klassische Kombination aus feinzurzigem Ceylon-Tee und mildem
Darjeeling-Tee. Diese Mischung ist der ideale Tee für einen guten Start
in den Tag.

5,90

Special Earl Grey

Ziehzeit: 3–4 Min / Schwarzer Tee

Frisches Bergamotte-Aroma in verführerischer Verbindung mit wert-
vollen Tees aus China und Indien; kräftig und intensiv im Geschmack.

5,70

China Gunpowder BIO

China, Region: Zhejiang Provinz / Ziehzeit: 4–5 Min / Grüner Tee

Elegante Perlenform, hellgrün in der Tassenfarbe und einem eleganten,
weichen Geschmack.

6,10

Japan Sencha First Flush Superior BIO

Japan, Region: Präfektur Kagoshima / Ziehzeit: 1 min / Grüner Tee

Dieser Tee wird nur aus den First-Flush Knospen hergestellt. Er wird
drei Tage lang beschattet bevor er geerntet wird. Der Tee hat einen
natürlichen, süßen und ausgewogen herben Geschmack.

6,40

Morgenduft

Ziehzeit: 1–3 min / Grüner Tee

Fruchtig-frischer Mango-Cherimoya-Bergamotte- Geschmack.

6,40

Mistwettertee

Ziehzeit: 5–10 min / Kräutertee

Intensiver Anis-Honig-Geschmack.

5,10

Urlaubsvorbereitungstee

Ziehzeit: 8–10 min / Kräutertee

Ein frischer Tee mit intensivem Orangenaroma. Säurearm.

5,10

FRISCH AUFGEGOSSEN

Frischer Ingwer-Tee

frisch geriebener Ingwer, Limette
Den Aufguss servieren wir mit Honig.

6,10

Frischer Minz-Tee

frische Pfefferminze
Den Aufguss servieren wir mit Honig und Kandis.

6,10

Heiße Zitrone

frisch gepresste Zitrone
Den Aufguss servieren wir mit Honig und Rohrzucker.

4,40

SCHOKOLADE

Heiße Bio-Trinkschokolade von Blömboom
serviert im Glas (0,3 l)



Kakao 41% ^{19, 25}

6,10

HEISS & WÜRZIG

Original David Rio Chai aus San Francisco
serviert im Glas (0,3 l)



David Rio Chai Elephant Vanilla Chai ²⁵

Mit schwarzem Tee, Vanille, Zimt und Kardamom. Zur Zubereitung eines milden, aufmunternden Chais.

David Rio Tiger Spice Chai ²⁵

Mit schwarzem Tee, Zimt, Kardamom und Nelken. Eine kräftige indische Schwarztee-Gewürzmischung, die mit milchfreier Sahne und Honig zu einem cremigen Trinkenerlebnis wird.

David Rio - Orca Spice Chai ²⁵

Mit schwarzem Tee, Zimt und Kardamom.

David Rio - Power Chai ²⁵

Mit Matcha Grüntee, schwarzem Tee, Vanille, Zimt und Kardamom. Gesüßt mit Rohrzucker und abgeschmeckt mit Ingwer.

4,90



Kalte Getränke



KALTE GETRÄNKE

Apfelsaft Rauch 0,3 l	4,10
Orangensaft Rauch 0,3 l	4,10
Saftschorle 0,3 l	4,10
Schweppes Tonic Flasche 0,2 l	4,10
Schweppes Ginger Ale Flasche 0,2 l	4,10
Schweppes Bitter Lemon Flasche 0,2 l	4,10
Bio-Saftschorle Rauch Flasche 0,33 l Schwarze Johannisbeere, Rhabarber	3,80

WASSER

	0,25 L	0,3 L	0,75 L
Original SELTERS naturell	3,20	–	7,50
Original SELTERS medium	3,20	–	7,50
Glas Tafelwasser		2,80	

SOFTDRINKS

	0,3 L	0,5 L
Fanta, Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite	3,90	5,40

BIER VOM FASS

	0,3 L	0,5 L
Berliner Jubiläums Kindl	4,90	6,80



*Champagner
Wein &
Co.*

WEISSWEIN

	0,1 L	0,2 L	FLASCHE
Weissburgunder, QbA trocken Weingut Klumpp Baden-Baden	4,30	7,90	29,00
Riesling, Hochheimer Herrnberg Weingut Künstler Württemberg	4,10	7,40	28,00

ROSÉ

	0,1 L	0,2 L	FLASCHE
Spätburgunder Rosé, QbA trocken Weingut Künstler Württemberg	4,80	8,60	32,50

ROTWEIN

	0,1 L	0,2 L	FLASCHE
Primitivo, Franese Puglia Italien	4,30	7,90	29,00
Spätburgunder, Tradition Weingut Künstler Württemberg	5,60	10,90	36,00

WEINSCHOLRE

	0,2 L
Weinschorle rot/weiß	5,10

CHAMPAGNER

	PICCOLO 0,2 L	FLASCHE 0,75 L
Nicolas Feuillatte Brut	20,50	72,00
Nicolas Feuillatte Rosé	26,50	84,00

PROSECCO

	0,1 L
Valdo Brut	5,20

COGNAC

	2 CL
Hennessy Fine de Cognac	4,30
Remy Martin	4,30

A breakfast spread on a dark wooden table. In the foreground, a white bowl on a saucer contains a quiche with a golden-brown crust and a filling of eggs, cheese, and broccoli. To the right, a white plate holds a large sandwich cut into two halves, filled with lettuce, tomato, and meat, accompanied by a small side salad. In the background, a white coffee cup with a logo sits on a saucer next to a small pitcher of cream and a glass pitcher of red juice. A set of silverware is neatly placed on a white napkin in the bottom right corner.

*Frühstück &
Speisen*

FRÜHSTÜCK

Starter Frühstück ^{16, 17, 19, 26}
Croissant, Butter, Marmelade **7,80**

Käsefrühstück ^{2, 3, 19, 26}
verschiedene Käsesorten, Butter, Trauben, Feigen, Brotkorb **9,90**

QUICHES

Quiche Lorraine ^{1, 16, 17, 19}
Speck, Zwiebeln, Lauch

Quiche Vegetarisch ^{1, 16, 17, 19}
Gemüse + Käse

Quiche Spinat ^{1, 16, 17, 19}
Spinat, Feta, getrocknete Tomaten

OFENWARME FOCACCIA

Schinken, Pesto, Rucola, Tomaten ^{1, 16, 17, 19, 24, 26}

Hähnchenbrust, BBQ-Sauce, Tomate, Rucola ^{1, 16, 17, 19, 24, 26}

Tomate, Mozzarella, Pesto, Basilikum ^{1, 16, 17, 19, 24, 26}

SALATE

Gartensalat ^{1, 16, 17, 19, 24, 26}
Hähnchenbrust, Gurke, Tomate, Paprika, Kirschtomaten **9,50**

Rucola-Salat ^{1, 16, 17, 19, 24, 26}
Rucola, Parmesan, Schinken, getrocknete Tomate, Pinienkerne

Griechischer Salat ^{1, 16, 17, 19, 24, 26}
Paprika, Kirschtomaten, Oliven, Feta

Caprese ^{1, 16, 17, 19, 24, 26}
Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Dressing nach Wahl:
Balsamico Dressing
French Dressing ^{19, 27}
American Dressing

SÜSSES

Milchreis

Frischer Obstsalat mit Minze

Bircher Müsli

A close-up photograph of a person's hands sifting powdered sugar from a metal sieve onto a round, golden-brown cake. The cake is topped with a layer of nuts and is placed on a silver cake board. The background shows a blurred kitchen environment with stainless steel surfaces and various kitchen items.

*Kuchen &
Törtchen*



KUCHEN

Käsekuchen ^{1, 2, 4}	}	5,40
Russischer Zupfkuchen ^{1, 2, 4}		
Rüblikuchen ^{1, 2, 4, 5}		
Veganer Blaubeer-Streusel		
Schokokuchen ^{1, 4}		
Omas Apfelkuchen ^{1, 2, 4}		

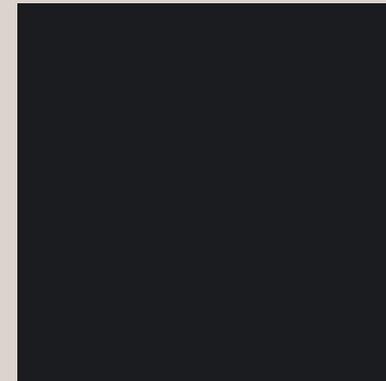
TÖRTCHEN

Johannisbeeren Törtchen	}	4,90
Schokoladentörtchen ^{16, 17, 19}		
Himbeer Zitronen Törtchen ¹⁹		
Mango Törtchen ^{16, 19}		

luca

*Bei uns mit der
luca-App einchecken.*

1. App downloaden
2. Kontaktdaten einmalig eingeben
3. Einchecken



www.luca-app.de

ZUTATEN & ALLERGENE

Gemäß der europäischen Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) haben wir Speisen und Getränke, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, gekennzeichnet. Nachfolgend finden Sie die Zuordnung. Bei Fragen hilft Ihnen unser Service gerne weiter.

ZUTATEN

- 1 Konservierungsstoff
- 2 Farbstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Süßungsmittel Saccharin
- 5 Süßungsmittel Cyclamat
- 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7 Süßungsmittel Acesulfam
- 8 Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 coffeinhaltig
- 12 Geschmacksverstärker
- 13 Stabilisator
- 14 Säuerungsmittel

ALLERGENE

- 16 Glutenhaltige Getreide
- 17 Eier und Erzeugnisse daraus
- 18 Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- 19 Milch und Erzeugnisse daraus
- 20 Sellerie und Erzeugnisse daraus
- 21 Sesam und Erzeugnisse daraus
- 22 Lupien und Erzeugnisse daraus
- 23 Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- 24 Fisch und Erzeugnisse daraus
- 25 Soja und Erzeugnisse daraus
- 26 Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus
- 27 Senf und Erzeugnisse daraus
- 28 Schwefeldioxid und Sulphit mit mehr als 10 mg / kg
- 29 Weichtiere und Erzeugnisse daraus





JETZT ABER ABFLUG...