

Kaffeespezialitäten aus aller Welt

Alle sortenreinen Provenienzen servieren wir in der **SIEBKANNE** mit einem Glas Wasser und einem Kännchen Frischmilch (3,8 % Fett)¹⁹. Auf Wunsch auch fettarme Milch (1,5 % Fett)¹⁹, laktosefreie Milch¹⁹, sowie Hafer¹⁶- oder Sojadrink^{3, 13, 25} erhältlich.



SIEBKANNE



FRENCH PRESS



KARLSBADER-KANNE



KONA-KANNE



HANDFILTER

Auf Nachfrage erhalten Sie Ihren Kaffee auch in oben aufgeführten Zubereitungsmethoden (je 1,00 € Aufpreis)

Mittel- und Südamerika

	Standard
Brasilien Santos Fazenda da Lagoa AROMA: Kakao, Malz, Honig K3 F1 A3 PUNKTE 82,2 Handfilter, French Press Ein eleganter Kaffee mit einer leichten Fülle aus dem weltgrößten Kaffeeanbauland. Er besitzt einen leicht süßen Geschmack und eine ausgewogene Säure.	5,50
Costa Rica Yellow Honey Palmichal AROMA: Mandarine, Rohrzucker, Erdbeere K5 F3 A5 PUNKTE 84,1 Kona Kanne, French Press, Karlsbader Kanne Dieser Kaffee aus der renommiertesten Kaffeeanbauregion Costas Ricas entwickelt ein süßes Aroma, einen vollen Körper und eine milde Säure.	6,10
El Salvador San Pacho Black Honey AROMA: Aprikose, Weintraube, Nougat K5 F3 A5 PUNKTE 86,5 Siebkanne, French Press Ein gut abgerundeter Kaffee mit hellen, klaren sehr feinen Fruchtnoten.	6,80
Guatemala Ceylan Estate AROMA: Kirsche, Macadamia, Kardamom K3 F3 A5 PUNKTE 84,1 Handfilter, French Press, Kona Kanne Sehr feine Aromen, eine leichte Fruchtsäure, gute Fülle und Noten von Macadamia und Kardamom kennzeichnen den Kaffee dieses seit 1870 bestehenden Familienbetriebes.	6,10
Equador Vilcabamba AROMA: Mandel, Rohrzucker, Zitronengras K5 F2 A5 PUNKTE 85,81 Handfilter, Kona Kanne, Karlsbader Kanne Im Süden Equadors liegt in einem einsamen Hochtal das Dorf Vilcabamba. Die Gegend scheint einen besonderen Einfluß auf die Menschen dort zu haben, nirgendwo sonst leben so viele über 100-jährige Menschen.	6,80
Kolumbien La Claudina PRÄMIERT 2017 AROMA: Mandeln, Honig, Papaya K2 F2 A4 PUNKTE 85,81 Handfilter, French Press Ein milder ausbalancierter Kaffee mit Noten von Mandeln, Honig und Mirabellen.	6,10
Kuba Serrano Superior AROMA: Kakao, Tabak, Vanille K2 F3 A3 PUNKTE 81,9 Handfilter, French Press Ein samtig, würziger Kaffee. Er bildet ein klares, säurearmes Tassenprofil mit charakteristischen Tabak- und leichten Honignoten aus.	5,90

PRÄMIERT (Gewinner der Goldmedaille im Verkostungswettbewerb der Deutschen Röstergilde.)

	Standard
Mexiko Maragogype Liquidambar Estate AROMA: Haselnuss, Orange, Schwarzer Tee K4 F2 A3 PUNKTE 84,81 Handfilter, French Press Maragogype ist eine großfruchtige Arabica-Unterart, die einen sehr feinen differenzierten Geschmack aufweist, der von einer dezenten Säure und leichten Fruchttönen unterstrichen wird.	6,80
Kolumbien Pink Bourbon La Claudina Estate AROMA: Nougat, Tabak, Bohnenkraut K5 F2 A5 PUNKTE 87,4 Handfilter, French Press, Kona Kanne Dieser Kaffee der seltenen Varietät Pink Bourbon zeichnet sich durch Noten von Jasminblüten, Salbei, weißen Pfeffer und Edelbitterschokolade aus, welche von einem an zerlassene Butter erinnernden Körper unterlegt werden.	6,80

Afrika

Äthiopien Sidamo Shakiso Estate AROMA: Jasmin, Anis, Paranuss K3 F2 A5 PUNKTE 84,0 Handfilter, French Press Im Ursprungsland des Arabica-Kaffees wächst der exotisch, würzige Sidamo. Kastanie, Muskat und prickelnde Bergamott-Aromen. Vom Oromia-Bergplateau aus einer der höchstgelegenen Plantagen Äthiopiens.	5,90
Äthiopien Yirgacheffe Beloya PRÄMIERT 2015 AROMA: Anis, Salz-Karamell, grüner Apfel K4 F3 A4 PUNKTE 83,6 French Press, Karlsbader Kanne Dieser exzellente Kaffee aus dem äthiopischen Hochland zeichnet sich durch feine Fruchtaromen, einen guten Körper und einen kräftigen Mokka-Geschmack aus.	6,10
Äthiopien Kochere natural AROMA: Rum, Kräuter, Kirschen K4 F3 A5 PUNKTE 84,5 Handfilter, Karlsbader Kanne, Kona Kanne Ein Kaffee mit einem lang anhaltenden Mundgefühl. Eine sehr frische Süße wird mit Noten von Beeren und Muskatnuss unterstrichen.	6,10
Äthiopien Bench Maji Aman AROMA: Kumquat, Jasmin, Grüner Tee K3 F3 A5 PUNKTE 84,1 French Press Karlsbader Kanne Aus den Urwäldern Äthiopiens stammend verbreitete sich die Arabica-Pflanze über die ganze Welt. Der Waldkaffee ist daher der Urahn aller heutigen Arabica-Sorten. Unglaublich lebendig und spritzig mit der typisch afrikanischen Würze.	5,90

Bitte beachten Sie, dass Kaffee ein Naturprodukt ist. Deshalb besteht die Möglichkeit, dass einzelne Kaffeesorten temporär nicht verfügbar sind. Unsere Mitarbeiter*innen empfehlen Ihnen gerne alternative Sorten.

Standard

Zambia AAA Kachipapa Estate 5,90

AROMA: Rohrzucker, weißer Pfeffer, weißer Tee | K5 | F2 | A5 | PUNKTE 84,4

Karlsbader Kanne, Kona Kanne

Die Kenianische SL28 Varietät im Zusammenspiel mit natürlichen Faktoren (Höhenlage) ergeben einen hervorragenden Kaffee.

Fruchtig-frische Noten von Cola, Minze und Rhabarber treffen aus einen sahnigen Körper.

Kenia AA+ „Samburu“ **PRÄMIERT 2013** 6,80

AROMA: Cassis, griechischer Joghurt, Litschi | K4 | F4 | A5 | PUNKTE 86,4

Handfilter, Karlsbader Kanne,

Kenianischer Kaffee ist berühmt für seinen kraftvollen, buttrigen Körper, besticht durch sein sehr blumiges Aroma und eine stark ausgeprägte Säure nach roten Beeren und Zitrusfrüchten.

Diese macht ihn unverwechselbar.

Kenia Perlbohne „Pearl of Africa“ 6,10

AROMA: Acerola, grüner, Apfel, Rhabarber | K4 | F4 | A5 | PUNKTE 84,8

Handfilter, French Press

Befindet sich in der Kaffeekirsche nur eine Bohne statt der üblichen zwei, wird diese Perlbohne genannt. Wegen Ihrer Seltenheit ist sie sehr kostbar. Ihre feinen Fruchtaromen werden ergänzt durch die edle Fülle.

Tansania Fruity Ngorongoto Ngila Estates 5,90

AROMA: Zartbitterschokolade, grüne Paprika,

Sauerkirsche | K4 | F5 | A5 | PUNKTE 88,0

Handfilter, Karlsbader Kanne, Kona Kanne

Fruchtige Noten von Pflaumen und Sauerkirschen in Verbindung mit Bitterschokolade und Rosinen kennzeichnen diesen aussergewöhnlichen Kaffee.

Tansania Ngila „Snowtop“ Nigla Estate 5,90

AROMA: Zitrone, Feige, Cola | K3 | F4 | A3 | PUNKTE 82,1

Siebkanne, French Press

Ein einzigartiger Kaffee mit wenig, aber fein abgerundeter Säure, harmonisch und ausgewogen mit exzellenten Aromen.

— Arabien —

Standard

Jemen Mocca Matari 9,70

AROMA: Waldbeere, Hibiskus, Zimt | K3 | F4 | A5 | PUNKTE 85,0

Handfilter, French Press

Die Kaffeepflanze, die ihre Urheimat in Äthiopien hat, wurde hier erstmals kultiviert. Der aus diesen Bohnen gewonnene Kaffee ist einer der eigenwilligsten. Er hat einen wunderbar exotischen, weinig-pikanten Geschmack, eine füllige Säure und einen feinen Körper. Ein vorzüglicher Kaffee, mild und aromatisch mit schokoladigem Unterton.

— Asien —

Indien „Monsunkaffee“ Aspin Wall 5,90

AROMA: Erdnuss, Vollmilch, Zedernholz | K2 | F1 | A3 | PUNKTE 80,2

Kona Kanne, French Press

Früher dauerte der Transport per Segelschiff nach Europa mehrere Monate, wobei sich der Geschmack des Kaffees stark veränderte.

Dies wird heute durch eine spezielle Aufbereitung, dem sogenannten „Monsooning“ erreicht. Samtig-milder Geschmack.

Indien Robusta Harley Estate 5,50

AROMA: Walnuss, Vollkorn-Gebäck, Kakao-Nibs | K5 | F0 | A2 | PUNKTE 80,5

Kona Kanne, French Press

Dieser sehr gut aufbereitete Robusta-Kaffee wird Kaapi Royal genannt, da hier nur die besten Bohnen selektiert werden. Wir erleben bei diesem Kaffee einen exzellent nussigen Geschmack. Der Geschmackscharakter ist jedoch ein gänzlich anderer als der eines Arabica-Kaffees. Bitte beachten Sie auch den deutlich höheren Koffeingehalt dieses Kaffees.

Indonesien Java Blawan 5,90

AROMA: Kakao, Zuckerrohr, Aprikose | K5 | F1 | A5 | PUNKTE 84,2

Siebkanne, French Press

Java produziert exklusive, hocharomatische und säurearme Kaffees mit einem vollen, schweren und kraftvollen Körper sowie komplexen Aromen.

Indonesien Sumatra Lintong 5,90

AROMA: Grapefruit, Pfeffer, Nelke | K4 | F2 | A4 | PUNKTE 83,9

Karlsbader Kanne, French Press

Kaffee von der indonesischen Insel Sumatra belebt, hat einen kraftvollen Körper und ein exquisites Aroma. Die milde Säure und Süße des Lintong wird durch einen leicht schokoladigen Nachgeschmack abgerundet.

Indonesien Flores Bajawa Da`Gabo Estate Bio 6,10

AROMA: Paranüsse, Zartbitterschokolade, Erdbeere | K5 | F4 | A5 | P. 86,3

Handfilter, French Press

Auf Flores, der größten Insel des Subda Archipels, wird dieser schokoladige Kaffee mit komplexen Fruchtnoten und an Honig erinnernder Süße angebaut.

Papua Neuguinea Sigi Estate **PRÄMIERT 2021** 5,90

AROMA: Sahne, Granatapfel, Orange, Blaubeere | K3 | F3 | A4 | PUNKTE 85,75

Handfilter, Handfilter, French Press

Ein vollmundig sahniger Kaffee mit den für das Land typischen Noten von roten Beeren, hier als exquisite Granatapfel-Aromen. Im Abgang zarte Orangentöne.

PRÄMIERT (Gewinner der Goldmedaille im Verkostungswettbewerb der Deutschen Röstergilde.

Bitte beachten Sie, dass Kaffee ein Naturprodukt ist. Deshalb besteht die Möglichkeit, dass einzelne Kaffeesorten temporär nicht verfügbar sind. Unsere Mitarbeiter*innen empfehlen Ihnen gerne alternative Sorten.

Exklusive Raritäten

DIE CRÈME DE LA CRÈME DES KAFFEEGENUSSES

	Standard		Standard
Hawai'i Kona Extra Fancy "Captain Cook"	11,90	Schwyzter Schümli	5,90
AROMA: Cashew, Pfeffer, Meersalz, Moosbeere K3 F3 A3 PUNKTE 84,4		AROMA: Zartbitter, Salz-Karamell, Melasse K5 F1 A4	
<i>Karlsbader Kanne, French Press</i>		<i>Siebträger</i>	
Der Hawaii Kona stammt von den Hängen des Vulkanes Mauna Loa, wo ideale Anbaubedingungen für Kaffee herrschen. Er hat einen vollen, nussigen Geschmack und ein feines Aroma mit Anklängen an Pfeffer und Beeren.		Die traditionelle Schweizer Schümliröstung ordnet sich geschmacklich zwischen Filterkaffee und Espresso ein.	
Jamaika Blue Mountain Wallendorf Estate	13,90	Berliner Kaffeekränzchen	5,90
AROMA: Vanille, Sanddorn, Edelbitterschokolade K3 F4 A4 PUNKTE 84,5		AROMA: Haselnuss, Sahne, Vollmilch K2 F2 A5	
<i>Siebkanne, French Press</i>		<i>Siebträger</i>	
Der perfekte Kaffee, den sich kein Kaffeeliebhaber entgehen lassen sollte! Edle Fülle, runder Charakter und ein weiches, unvergleichliches Aroma. Überdies hält der Geschmack von frisch geröstetem JBM ungewöhnlich lange an.		Eine leichte Mischung mit lebhaften Aromen. Harmoniert dank seiner nussigen Noten ideal mit schokoladigen Kuchen. Perfekt am Nachmittag zum Kaffeeklatsch.	
Indonesien Longberry PRÄMIERT 2019	9,70	Türkische Mischung	5,90
AROMA: Mandel, Toastbrot, Mandarine K5 F1 A5 PUNKTE 87,2		AROMA: Weißer Zucker, Weingummi, Likör K4 F1 A4	
<i>Siebkanne, French Press, Kona Kanne</i>		<i>Siebkanne, Handfilter</i>	
Der Long Berry ist ein wunderbar ausbalancierter Kaffee mit guter Fülle und komplexer Aromenstruktur. Beeindruckend sind die intensiven Kakao-Bitterschokoladen-Noten, welche durch Zugabe von Milch noch betont werden.		Ideal für den Handaufguss und für Liebhaber des kräftigen Kaffeegeschmacks. Wunderbar feine, abgerundete und würzige Nuancen.	
Nicaragua Riesenperlbohne	9,70	Wiener Melange PRÄMIERT 2010	6,10
AROMA: Orangenblüte, Anis, Zedernholz K4 F4 A5 PUNKTE 89,8		AROMA: Lakritz, Anis, Limette K4 F2 A5	
<i>Handfilter, French Press</i>		<i>Siebträger, Handfilter</i>	
Perlbohnen der Arabica-Varietät „Pacamara“ sind sehr selten und werden sehr groß. Die Riesen-Perlbohne bringt eine große Vielfalt zarter Blüten und Fruchtaromen: Orangen-, Mandarinen- & Mangoaromen mit einem sehr süßen und geschmeidigen Körper. Noten von weißem Tee und Birne runden den Geschmackscharakter ab.		Ein harmonischer mittelkräftiger Kaffee mit ausgewogenem und vollem Bouquet.	
Nicaragua Geisha Las Delicas Estate	9,90	Berliner König Friedrich I. Mischung	6,10
AROMA: Kekse, Mandeln, Mandarine K3 F5 A5 PUNKTE 87,63		AROMA: Gewürz, Blumen, Vollmilch K3 F2 A4	
<i>Handfilter, French Press</i>		<i>Siebträger, Handfilter</i>	
Diese kostbare Rarität zeichnet sich durch eine sehr gute Süße, Noten von Mandeln und Süßkirschen aus.		Ein facettenreicher Kaffee, wie sein Namensgeber selbst. Kräftig, würzig beim ersten Schluck mit leicht perlender Säure, um dann mit einer verspielt blumig-süßen Note einen Vollmilchschokoladen-Ausklang zu finden.	
Galapagos Speciality Finca San Cristóbal	9,90	Saisonmischungen	6,10
AROMA: Himbeeren, Karamell, Blattgemüse K4 F4 A4 PUNKTE 86,63		Bitte sprechen Sie unseren Service an.	
<i>Handfilter, Kona Kanne</i>		Aromatisierter Kaffee	6,10
Einer der seltensten und außergewöhnlichsten Kaffees, von uralten Kaffeebäumen geerntet. Schokoladig-nussig im Aroma mit ungewöhnlichen Anklängen an Blattgemüse und Himbeeren.		Die Bohnen werden mit Aromaölen aromatisiert. Fragen Sie gerne nach unserer Sortenvielfalt: Zum Beispiel: Vanille, Französisches Nougat, Haselnuss, Himbeer.	

Mischungen

Alt-Berliner Traditionsmischung	6,10
AROMA: Kakao, Karamell, Sahne K5 F2 A3	
<i>Siebträger, French Press</i>	
Nach einem alten Rezept unseres Röstmeisters wurde diese vollmundige, harmonische Mischung hergestellt.	
Berliner Frühstückskaffee PRÄMIERT 2012	5,90
AROMA: Brauner Zucker, Kandis, Pekannuss K3 F2 A	
<i>Siebkanne, French Press</i>	
Die ideale Mischung für den Start in den Tag. Kräftig-würzig mit angenehmer Fülle und leichter Schokoladennote.	

Entkoffeiniert

Filterkaffee entkoffeiniert	5,90
AROMA: Getoastetes Holz, Gebäck, Melasse K4 F1 A4	
Eine abgerundete Mischung entkoffeinierter Kaffees, schonend entkoffeiniert mit Kohlendioxid.	

PRÄMIERT (Gewinner der Goldmedaille im Verkostungswettbewerb der Deutschen Röstergilde.)

Bitte beachten Sie, dass Kaffee ein Naturprodukt ist. Deshalb besteht die Möglichkeit, dass einzelne Kaffeesorten temporär nicht verfügbar sind. Unsere Mitarbeiter*innen empfehlen Ihnen gerne alternative Sorten.

Espresso & Espressogetränke

Wir bereiten unsere Espressogetränke mit *Frischmilch* (3,8 % Fett)¹⁹ zu. *Auf Wunsch erhalten Sie auch fettarme Milch* (1,5 % Fett)¹⁹, *laktosefreie Milch*¹⁹, sowie *Hafer*¹⁶- oder *Sojadrink*^{3, 13, 25}.

Espresso Pur SINGLE-ORIGIN (SORTENREIN)

	Standard	Groß
Costa Rica Espresso	3,50	4,60
AROMA: Malz, Rohrzucker, Cola		
100 % ARABICA		
Ein vollmundig, starker Espresso mit malzig-würzigem Geschmack. Ein natürlich hoher Zuckergehalt hebt eine gewisse melasseartige Süße hervor.		
Indien Monsunespresso	3,50	4,60
AROMA: Vollmilch, Haselnuss, Sahne		
100 % ARABICA		
Ein sehr weicher und ausgewogener Espresso. Aromen von Vollmilchschokolade und Haselnüssen veredeln den samtigen Körper.		
Kubanischer Espresso	3,50	4,60
AROMA: Tabak, Vanille, Schokolade		
100 % ARABICA		
Ein kräftiger Espresso mit einem sehr leicht holzigen Geschmack, abgerundet durch Tabak- und Vanillenoten.		
Ruanda Mountain Espresso	3,50	4,60
AROMA: Zuckerrohr, Apfel, Vanille		
100 % ARABICA		
Ein ausdrucksstarker Espresso mit leichter Süße in Kombination mit angenehmer Bitterkeit und samtiger Fülle.		
Äthiopischer Waldespresso	3,50	4,60
AROMA: Anis, Salz-Karamell, Paranuss		
100 % ARABICA		
Ein würziger Espresso mit einer schokoladigen Süße in Kombination mit ausgeprägter Bitterkeit.		

Blends

	Standard	Groß
Espresso / Espresso doppio	3,10	4,10
Espresso ristretto / lungo	3,10	4,10
Espresso entkoffeiniert	3,10	4,10

PRÄMIERT (Gewinner der Goldmedaille im Verkostungswettbewerb der Deutschen Röstergilde.

Bitte Fragen Sie unsere Mitarbeiter*innen nach weiteren Kaffees aus unserem Sortiment

Espressomischung

	Standard	Groß
Espresso Supremo PRÄMIERT 2011	3,10	4,10
AROMA: Zartbitterschokolade, Nougat, Haselnuss		
80 % ARABICA, 20 % ROBUSTA		
Die klassische Röstung. Verwendet wird diese Mischung in unserem Haus für alle Espresso-Milch-Mix-Getränke. Mit karamellig-schokoladigen Aromen harmonisiert er perfekt mit der Milch.		
Espresso Fancy Supremo PRÄMIERT 2014	3,10	4,10
AROMA: Zartbitterschokolade, Nougat, Vanille		
100 % ARABICA		
Dieser ausdrucksstarke Espresso besticht durch seine fein ausdifferenzierten Aromen und seiner sehr guten Balance. Unser Hausespresso.		
Mailänder Espresso	3,50	4,60
AROMA: Zartbitterschokolade, Rohrzucker, Kandis		
75 % ARABICA, 25 % ROBUSTA		
Ein sehr kräftiger Espresso mit einer fein-würzigen Note. Eignet sich perfekt für Milchgetränke oder einfach mit einem Stück Rohrzucker.		
Neapolitanischer Espresso	3,50	4,60
AROMA: Zartbitterschokolade, Zedernholz, Grapefruit		
60 % ARABICA, 40 % ROBUSTA		
Ein schokoladig-kräftiger Espresso, welcher durch seine fein-herben Grapefruit-Noten besticht.		
Sizilianischer Espresso	3,50	4,60
AROMA: Walnuss, Vollkorn-Gebäck, Kakao-Nibs		
100 % ROBUSTA		
Eine Besonderheit: Ein kräftig-nussiger Espresso ausschließlich aus Robusta-Bohnen mit Aromen an einen Fichtenwald erinnernd und einer starken Melasse-Süße.		
Berliner Perle PRÄMIERT 2016	3,50	4,60
AROMA: Schokolade, Haselnuss, Nougat		
100 % ARABICA		
Eine Seltenheit. Ein Espresso ganz aus Perlbohnen (Peaberries) – schokoladig und nussig.		
Java Espresso PRÄMIERT 2011	3,50	4,60
AROMA: Karamell, Gewürz, Schokolade		
70 % ARABICA, 30 % ROBUSTA		
Leichte Schokoladennote mit angenehmer Fülle. Genießen Sie diesen Espresso mit einem Schuss Milch.		
Landespresso Bica PRÄMIERT 2013	3,50	4,60
AROMA: Samt, Edelbitter, Nougat		
80 % ARABICA, 20 % ROBUSTA		
Unser Landespresso bringt Leben in die Tasse. Eine sehr feine, dezente Fruchtigkeit lässt ihn sehr frisch wirken.		

	Standard	Groß
Portugiesischer Espresso dunkel PRÄMIERT 2020	3,50	4,60

AROMA: Röstaromen, Edelbitter, Melasse

100% ARABICA

Unsere dunkelste Röstung. Durch sie erhält er einen ultimativ kräftigen Geschmackseindruck und kommt mit einer sehr dominanten Würze daher, ohne jegliche Säure.

Florentiner Espresso PRÄMIERT 2021	3,50	4,60
--	------	------

AROMA: Haselnuss, Popcorn, Rohrzucker

40% ARABICA, 60% ROBUSTA

Ein nussiger sehr süßer Espresso mit typischem Charakter. Pur, sehr stark im Abgang. Kombiniert mit Milch, sehr würzig und harmonisch.

Spanischer Espresso Azúcar	3,50	4,60
-----------------------------------	------	------

AROMA: Kandis, Karamell, Rohrzucker

90% ARABICA, 10% ROBUSTA

Dieser Espresso besteht aus einer Mischung von milden Spitzenarabicas und Robusta-Bohnen, mit einer leichten Kandierung nach spanischer Tradition.

Espressogetränke

	Standard	Groß
Espresso Macchiato ¹⁹	3,80	4,80

mit einer Haube aus Milchschaum.

Espresso con panna ¹⁹	3,80	4,80
---	------	------

mit einer Haube aus Schlagsahne.

Espresso Bourbon ¹⁹		5,60
---------------------------------------	--	------

doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis.

Cappuccino ¹⁹	4,10	5,10
---------------------------------	------	------

Espresso, mit Milch und einer cremigen Milchschaumhaube.

Flat White ¹⁹	4,80	
---------------------------------	------	--

mit doppeltem Espresso und dünner Milchschaumhaube.

Caffè Latte ¹⁹	4,80	5,90
----------------------------------	------	------

Espresso mit viel Milch und einer dünnen Milchschaumhaube.

Latte Macchiato ¹⁹	4,80	5,90
--------------------------------------	------	------

wie ein Cappuccino mit mehr Milch.

Aromasirup (zusätzlich)		1,00
--------------------------------	--	------

Karamell^{1,3}, Vanilla^{1,2,3}, Haselnuss^{1,3,26}

Nocciolata	4,20	5,40
-------------------	------	------

Gianduia-Nougat^{19,25,26} des berühmten Schokoladenhauses Majani aus Bologna wird mit einem kräftigen Espresso übergossen. Eine Köstlichkeit!

Nocciolata Macchiata ¹⁹	4,80	5,90
---	------	------

Nocciolata mit Milchschaumhaube.

Moccachino ¹⁹	5,20	6,30
---------------------------------	------	------

Espresso mit geschäumter Milch oder Sahne und Vollmilkschokolade. Wahlweise auch mit Weißer- oder Zartbitterschokolade.

French Mocca ^{16,19,25,26}		5,60
--	--	------

Halb Espresso, halb echte Trinkschokolade mit einer Milchschaumhaube.

	Standard	Groß
Americano	3,60	4,60

Wir gießen einen Espresso Fancy Supremo mit der doppelten Menge heißem Wassers auf.

Einspänner ¹⁹	4,80	5,70
---------------------------------	------	------

Café Crema mit Schlagsahnehaube.

Tasse Kaffee	3,60	4,60
---------------------	------	------

Altberliner Traditionsmischung oder entkoffeinierter Filterkaffee.

Espresso Ginger	3,70	4,70
------------------------	------	------

Esspresso-shot mit frisch geriebenem Ingwer.

Kaffee auf Eis

	Standard
Iced Americano	3,80

Iced Espresso	3,60
----------------------	------

Iced Espresso Macchiato	3,80
--------------------------------	------

Iced Cappuccino	4,70
------------------------	------

Iced Latte Macchiato	5,90
-----------------------------	------

Iced Caramel Latte Macchiato	6,50
-------------------------------------	------

Eiskaffee ¹⁹	6,20
--------------------------------	------

Kräftiger Kaffee, Bourbon-Vanilleeis, mit Sahne.

Eiskaffee Baileys ¹⁹	7,30
--	------

Kräftiger Kaffee, Bourbon-Vanilleeis, mit Baileys und Sahne verfeinert.

Espresso Tonic	5,20
-----------------------	------

Äthiopischer Waldespresso mit Tonic und Limette.

Cold Brew (Saisonal erhältlich)	4,10
--	------

Kalt gebrühter Kaffee, serviert mit einer Scheibe Orange. Eine wunderbare Erfrischung, nicht nur an heißen Tagen.

Kaffeegetränk mit Alkohol

	Standard
Espresso Corretto	5,80

Espresso mit einem Schuss Grappa.

Irish Coffee ¹⁹	6,90
-----------------------------------	------

2cl Whiskey, Americano, Rohrzucker und frisch aufgeschlagene Sahne.

Maria Theresia ¹⁹	6,90
-------------------------------------	------

2cl Cointreau, Americano und Sahnehaube.

Café Royal ¹⁹	6,90
---------------------------------	------

2cl Cognac, Americano und Sahnehaube.

Walisischer Kaffee ¹⁹	6,90
---	------

Kaffee mit Baileys und Sahnehaube.

PRÄMIERT (Gewinner der Goldmedaille im Verkostungswettbewerb der Deutschen Röstergilde.)

Auf Eis Tee, Limonade, Schokolade

	Portion	
Eisschokolade ¹⁹	6,20	
Kakao 42 %, Bourbon-Vanilleeis, mit Schokosahne.		
Eisschokolade Baileys ¹⁹	7,30	
Kakao 42 %, Bourbon-Vanilleeis, mit Schokosahne und Baileys verfeinert.		
1 Kugel Vanilleeis ¹⁹	1,80	
		Standard
Hausgemachter Eistee ¹⁹ (Saisonal erhältlich)	4,80	
Schwarzer Tee mit frischen Orangen und Zitronensaft auf Eis.		
Smoothies ^{1, 2, 3, 13, 14}	5,30	
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter*innen nach dem aktuellen Angebot.		
		0,4l

Tee auf Eis → Preis variiert nach Teesorte.

Wählen Sie aus unserem Teesortiment und gießen Sie Ihren frisch gebrühten Tee in ein Glas voller Eiskwürfel. Im Sommer die originellste Art Tee zu genießen.

Hausgemachte Zitronenlimonade	4,90
--------------------------------------	------

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,3l
Coca Cola ^{2, 3, 11} / Coca Cola light ^{2, 3, 6, 11}	3,80	
Saftschorle	3,80	4,80
mit Rhabarbersaft / Apfelsaft		
Tonic		3,80
0,2l Flasche		

Mineralwasser

	0,25l	0,75l
mit & ohne Kohlensäure	3,50	6,90

Saft & Nektar

	0,2l	0,3l
Apfelsaft naturtrüb	4,10	5,10
Rhabarbersaft	4,10	5,10
Frisch gepresster Orangensaft	4,70	6,10

Wein & Spirituosen Weißwein

	0,2l	0,75l
Grauer Burgunder QbA ²⁸	5,90	18,60
PFALZ VILLA JL WOLF, WEINGUT DR. LOOSEN TROCKEN		
In der Pfalz wurde der Grauburgunder im 19. Jhrdt. als Rebsorte erkannt und eigenständig ausgebaut. Ein finessenreicher komplexer Wein mit Aromen von Quitte, Nuss und Mandeln.		
Weinschorle ²⁸		5,20
MIT WEISS-, ROSÉ-, ODER ROTWEIN		
Spritzig-leichte Erfrischung.		

Rosé

Schneider Pfaffmann, Merlot Rosé, QbA ²⁸	6,30	19,90
WEINGUT, KARL PFAFFMANN TROCKEN		
Ein Duft von roter Johannisbeere, Himbeeren und jungen Pflaumen. Mit Aromen von frischem Apfel und Zitrusnoten.		

Rotwein

	0,25l	0,75l
Blauer Zweigelt		6,70
WEINGUT KREMS, SANDGRUBE 13 TROCKEN		
Leuchtendes Rubinrot. Fruchbetont, mild, vollmundig und körperreich, mit Aromen von reifen Beeren.		
Spätburgunder g.U., Rheinhessen		24,00
WEINGUT SANDER TROCKEN		
Vollmundig, herrlich direkt und reintonig. Seine feinen Aromen erinnern an reife Kirschen, Pflaumenmus und Mandeln. Ein komplexes Fruchtspiel mit harmoischen Gerbstoffen.		

Alkohohaltige Getränke Aperitifs

	0,25l	0,75l
Sekt, Geldermann Carte Blanche	6,20	32,00
Traditionelle Flaschengärung, elegant und körperreich		
Aperol Sprizz ^{2, 28}		6,90
Aperol, Weißwein, Soda		

Bier

	Flasche
Pils, Lemke ¹⁶	4,40

Cognac

	0,2l	0,4l
Hennessy Fine de Cognac	4,80	8,30

Grappa

	2cl	4cl
Grappa di Alexander die Cabernet	4,50	7,30

Likör

	4cl
Baileys	5,20

Frühstück

Das kleine Herzhafte ^{1, 3, 16, 19}	8,90	Das Eiweißfrühstück ^{3, 14, 16, 17, 19, 26, 27}	12,90
2 Brötchen oder Brot nach Wahl, Butter Salami, Putenbrust, Kräuterfrisch-käse und hausgemachte Konfitüre.		1 gekochtes Ei, Butter, Avocadowürfel, Kirschtomaten, Peperoni, Ziegenfrischkäse, Camembert, Honig-Senf-Soße, Walnüsse und frisches Obst der Saison.	
Das kleine Süße ^{2, 16, 17, 19, 26}	8,90	Das Deutsche Frühstück ^{1, 3, 13, 16, 17, 19}	
1 Croissant, 2 Scheiben Toast, eine Portion Honig, Butter, hausgemachte Konfitüre, Schokoladentäfelchen aus eigener Herstellung sowie frisches Obst der Saison.		1 gekochtes Ei, Butter, Salami, Landrauchschinken, Putenbrust, Maasdamer, Peperoni und hausgemachte Konfitüre.	
Das kleine Edle ^{3, 9, 14, 16, 17, 19, 24, 26, 27}	10,50	Das Lachsfrühstück ^{1, 3, 9, 16, 17, 19, 24, 26, 27}	16,90
0,1l Orangensaft oder Sekt, 2 Scheiben Toast nach Wahl (hell, dunkel), Butter, Sahnemeerrettich und norwegischer Räucherlachs.		0,1l Orangensaft oder Sekt, 1 gekochtes Ei, Butter, norwegischer Räucherlachs, Meerrettich, Maasdamer und hausgemachte Konfitüre.	
Das Französische Frühstück ^{2, 16, 17, 19, 26}	11,90	Die Berliner Brotzeit ^{1, 3, 4, 9, 14, 16, 17, 19, 20, 25, 26, 27, 28}	16,90
1 Croissant, 1 Brioche, 1 gekochtes Ei, Butter, Kräuterfrischkäse, Honig, hausgemachte Konfitüre, Schokoladentäfelchen aus eigener Herstellung und frisches Obst der Saison.		Butter, Landrauchschinken, Salami, Putenbrust, Maasdamer, Ziegenfrisch-käse, Camembert, Kräuterfrischkäse, Honig-Senf-Soße, Oliven, Walnüsse, Peperoni, Kirschtomaten und Radieschen.	
Das Mediterrane Frühstück ^{1, 3, 9, 13, 14, 16, 17, 19, 26, 27}	12,90	Das Berliner Kaffeerösterei Frühstück für 2 ^{1, 3, 9, 14, 16, 17, 19, 20, 25, 26, 27, 28}	34,90
Salami, Landrauchschinken, Butter, Ziegenfrischkäse, schwarze Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, Peperoni, Walnüsse und Honig-Senf-Soße		0,1l Orangensaft oder Sekt pro Person, 2 gekochte Eier, Butter, hausgemachte Konfitüre, norwegischer Räucherlachs, Meerrettich, Honig-Senf-Soße, Salami, Landrauchschinken, Putenbrust, Maasdamer, Camembert, sonnengetrocknete Tomaten, Oliven, Schokoladentäfelchen aus eigener Herstellung und zwei halbe Stück Käsekuchen.	
Das Vegane Frühstück ^{2, 3, 9, 13, 14, 16, 18, 21, (25), 26}	11,90		
Granola mit Hafer- oder Sojadrink, Margarine, Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, Avocadowürfel, hausgemachte Konfitüre, Schokoladentäfelchen aus eigener Herstellung und frisches Obst der Saison.			

Extras

Portion Butter ¹⁹	0,70	Portion Salami ^{1, 3}	2,30
Portion Margarine ^{2, 14}	0,50	Portion Pastrami ^{1, 3, 8}	6,90
Hausgemachte Konfitüre	1,00	Portion Schnittkäse ¹⁹	2,00
Portion Honig	0,80	Portion Ziegenkäse ¹⁹	2,90
2 Schokoladentäfelchen aus eigener Herstellung ²	2,40	Portion Camembert ¹⁹	2,90
1 Brötchen (hell/dunkel) ¹⁶	0,90	Portion Kräuterfrischkäse ¹⁹	0,90
2 Scheiben Brot ¹⁶	1,30	Avocadowürfel ^{3, 1, 4}	2,90
2 Scheiben Toast ¹⁶	0,90	Oliven ^{13, 14}	2,50
Croissant ^{2, 16, 17, 19}	2,20	Sonnengetrocknete Tomaten ^{3, 9, 14}	2,50
Brioche ^{16, 17, 19}	2,00	Meerrettich ^{3, 9, 14, 19}	0,70
Gekochtes Ei ¹⁷	1,60	Honig-Senf-Soße ^{17, 27}	0,70
Portion Lachs mit Meerrettich oder Honig-Senf-Soße ^{3, 9, 14, 17, 19, 24, 27}	4,90	Krautsalat ^{1, 14, 17, 19, 25, 27}	1,50
Portion Putenbrust ^{1, 3}	3,70	Portion hausgemachtes Knuspermüsli ^{16, 18, 19, 26}	5,60
Portion Landrauchschinken ¹	3,70	Portion frisches Obst der Saison	2,90

¹⁶ (Brotkorb) = 3 Scheiben Brot und ein Brötchen (hell oder dunkel) oder 5 Scheiben Brot ^{16, 19, 26}

Die Zusatz- und Allergeninfos beziehen sich ausschließlich auf die hier angebotenen Frühstücke. Für abweichende Frühstückszusammenstellung übernehmen wir keine Haftung. Mehr zu den Zusatz- und Allergeninfos auf Seite 9.

Hausgemachtes

Tagessuppe (serviert mit Brot) ^{16, 26} 6,50
(bitte fragen Sie unser Personal nach dem aktuellen Angebot)

Hausgemachtes Wildschweingulasch ^{16, 19, 26} 14,50
Serviert mit Gewürzgurke und Brot.

Quiche Vegetarisch ^{17, 19} 9,90
Serviert mit einem kleinen Salat.
(bitte fragen Sie unser Personal nach dem aktuellen Angebot)

Quiche ^{17, 19} 9,90
Serviert mit einem kleinen Salat.
(bitte fragen Sie unser Personal nach dem aktuellen Angebot)

Salate

Zu jedem Salat reichen wir frisches Brot

Veganer Salat ^{3, 9, 13, 14, 26} 9,50
Salate der Saison mit Avocado, schwarzen Oliven, Kirschtomaten, sonnengetrockneten Tomaten und Walnüssen.

Chefsalat ^{1, 3, 17} 10,90
Salate der Saison mit Putenbrust, Ei, Kirschtomaten und Radieschen.

Salat Picandou ^{13, 14, 19} 11,90
Salate der Saison mit Ziegenfrischkäse, Kirschtomaten und schwarzen Oliven.

Dressing zum Salat

French Dressing ^{19, 27}

Essig & Öl ⁹

Frozen Yogurt

Saisonal erhältlich von April bis September.

WÄHLEN SIE AUS UNSEREN TOPPINGS.

- weiße Schokoladensoße • dunkle Schokoladensoße • Crispy Mix •
- Mini - Marshmallows • Vollmilchdrops • Haselnusskrokant •
- Himbeersoße • Kokossoße • frische Erdbeeren • frische Blaubeeren •
- weiße Schokoladendrops • dunkle Schokoladendrops • Walnüsse •
- Mangosoße • bunte Schokolinsen • Gummibären • Karamellsoße •

Frozen Yogurt¹⁹ 200 ml 3,30

Frozen Yogurt¹⁹ 300 ml 3,80

Topping je 0,70

⁹ (Brotkorb) = 3 Scheiben Brot und ein Brötchen (hell oder dunkel) oder 5 Scheiben Brot ^{16, 19, 26}

Sandwiches

Veganes Brot ^{3, 9, 14, 16, 26} 8,90
Ein Vollkornbrötchen mit Rucola, Avocado, sonnengetrockneten Tomaten und einem kleinen Salat.

Frisch für Sie zubereitet, wahlweise mit hellem oder dunklem Toast. ^{16, 26}

Sandwich mit Käse und Ei ^{2, 13, 16, 17, 19} 7,90
Mit Maasdammer, Ei, Gewürzgurken, frischen Tomaten, Mayonnaise und Salat.

Sandwich mit Putenbrust und Käse ^{1, 3, 14, 17, 19, 25, 27} 8,90
Mit Putenbrust, Maasdammer, Mayonnaise, Gewürzgurken, frischen Tomaten und Salat.

Sandwich Rustikal ^{1, 3, 14, 17, 19, 25, 27} 8,90
Mit Landrauschschinken, Senf, Krautsalat, Ei und Gewürzgurken.

Sandwich mit Pastrami ^{1, 3, 8, 14, 17, 19, 25, 27} 13,90
Mit Pastrami, Maasdamer, Gewürzgurke, Mayonnaise und Krautsalat und Salat.

Sandwich mit Lachs ^{1, 3, 9, 14, 17, 19, 24, 25, 27} 9,50
Mit norwegischem Räucherlachs, Honig-Senf-Soße, frischen Tomaten und Salat.

BKR-Klubsandwich ^{1, 3, 14, 17, 19, 25, 27} 12,90
Mit Maasdammer, Salami, Putenbrust, Landrauschschinken, Senf, Mayonnaise, Ei, Gewürzgurken und Salat.

Die Zusatz- und Allergeninfos beziehen sich ausschließlich auf die hier angebotenen Frühstücke. Für abweichende Frühstückszusammenstellung übernehmen wir keine Haftung. Mehr zu den Zusatz- und Allergeninfos auf Seite 9.

Allergene & Zutaten

Gemäß der europäischen Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) haben wir Speisen und Getränke, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, gekennzeichnet. Nachfolgend finden Sie die Zuordnung.

Bei Fragen helfen Ihnen unsere Mitarbeiter*innen 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 Glutenthaltige 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, Cashewnüsse,
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