



BERLINER KAFFEERÖSTEREI

GIEST & COMPAGNON

Getränke und Speisen

Kurzes Vorwort zu den Preisen

Liebe Gäste, schnallen Sie sich Ihre Perlenketten fest und setzen Sie Ihre schicksten Zylinder auf, denn wir bringen Ihnen Neuigkeiten, die so herzerreißend sind, dass selbst die Charleston-Musik einen traurigen Blues anstimmt. Die Ära des kulinarischen Überflusses, wie wir sie kannten, neigt sich dem Ende zu, und das nicht aufgrund eines Aktienkrachs, sondern aufgrund einer viel schlimmeren Katastrophe – einer Mehr-wertsteuererhöhung!

Ab dem ersten Tag des Jahres 2024 werden die geliebten gastronomischen Oasen, in denen Sie sich bisher vor den Stürmen des Lebens versteckt haben, von einer gewissen finanzpolitischen Unannehmlichkeit heimgesucht. Die charmanten Kellnerinnen und Kellner, die Sie bisher mit einem Augenzwinkern und einem Lächeln auf den Lippen bedienten, werden nun versuchen, Ihnen die gestiegenen Preise mit einem noch charmanteren Lächeln zu erklären. Als ob ein Lächeln jemals eine deftige Rechnung bezahlt hätte!

Die gute alte Zeit des kulinarischen Vergnügens wird von einem Schatten des Bedauerns heimgesucht, während die Preise in die Höhe schnellen wie ein exzentrischer Partygast nach einem zu langen Abend in der Champagnerlaune. Ein Bissen aus der Speisekarte wird nun so teuer sein, dass selbst der große Gatsby beim Anblick der Rechnung vor Neid erblassen würde.

Doch fürchten Sie sich nicht, werte Gäste, denn wir sind hier, um Ihnen in dieser finanziellen Turbulenz beizustehen. Denn was wäre das Leben ohne ein bisschen Ironie und Sarkasmus? Heben Sie Ihre Gabeln und Löffel, als wären es Waffen im Kampf gegen die Preissteigerungen, und stoßen Sie mit einem Hauch von Zynismus auf die glorreiche Zeit der unbezahlbaren Mahlzeiten an.

Möge dieser kulinarische Albtraum schnell vorübergehen, und mögen unsere Brieftaschen genauso prall gefüllt sein, wie die Cocktailgläser in den Bars der guten alten Zeiten! Prost auf die schmerzhaft Ironie des finanziellen Fegefeuers in unseren geliebten gastronomischen Tempeln!

Ihre Gastgeber



Auf die Schnelle

ESPRESSO & ESPRESSOGETRÄNKE

(mehr Espresso ab Seite 16)

	Standard	Groß
Espresso	3,50	4,70
Cappuccino	4,90	5,90
Caffè Latte	5,50	6,80
Flat White	5,50	
Latte Macchiato	5,50	6,80
Tasse Kaffee ODER Americano	3,90	4,90

KAFFEE & KAFFEEMISCHUNGEN (mehr Kaffee ab Seite 16)

NEU IM SORTIMENT

	Siebkanne
Officelinie Workers Dark	6,90
Costa Rica Juanachute Estate	10,90
Kolumbien Geisha El Bolson Estate	10,90

KLASSIKER

	Siebkanne
Kongo Lake Kivu	6,90
Berliner Frühstückskaffee	6,90
Indonesien Java Blawan	6,90

TEE (weitere Teesorten ab Seite 34)

	0,4 l
N° 4 Assam FTGOP 1cl Mangalam	7,90
N° 15 Special Earl Grey	6,90
N° 30 Japan Sencha FF Superior	7,90
N° 144 Urlaubsvorbereitungstee-Zitrusfrüchte, Apfel	6,90
N° 172 Krauses Krautbonanza	6,90
Kaffeeekirschentee (Koffeinhaltig)	6,90
Frischer Ingwertee, frischer Minzetee	6,90

CHAI VON DAVID RIO

(weitere Sorten Seite 50)

	Standard	Groß
Elephant Vanilla ²⁵	5,60	6,90
Tiger Spice ²⁵	5,60	6,90

KAKAO & ECHTE TRINKSCHOKOLADE

(weitere Kakaogetränke ab Seite 60.)

	Standard	Groß
Kakao 41 % ^{19, 25}	4,90	6,90
Echte Trinkschokolade ^{16, 19, 25, 26}	6,90	

AUF EIS

(weitere Getränke auf Eis ab Seite 64.)

	0,4 l
Hausgemachte Zitronenlimonade	5,90

KLEINES UND FEINES

(weitere Speisen ab Seite 70.)

Das kleine Süße ^{2, 16, 17, 19, 26}	10,90
1 Croissant, 2 Scheiben Toast, eine Portion Honig, Butter, hausgemachte Konfitüre, Schokoladentäfelchen aus eigener Herstellung sowie frisches Obst der Saison.	
Sandwich mit Putenbrust und Käse ^{1, 3, 14, 17, 19, 25, 27}	11,90
Mit Putenbrust, Maasdamer, Mayonnaise, Gewürzgurken, frischen Tomaten und Salat.	
Original BKR Käsekuchen	6,40
Berliner Kaffeeröstereitörtchen	7,40



Kuchen & Torten von Meisterband

Zu unseren Getränken empfehlen wir Ihnen unsere Torten & Kuchen aus der Vitrine sowie Speisen ab [Seite 68](#).

FÜR DEN
KLEINEN HUNGER
3 Pralinen für 5,80 €
5 Kekse für 3,90 €

Herzlich willkommen

IN DER BERLINER KAFFEERÖSTEREI IN BERLIN - CHARLOTTENBURG,
IN UNSEREM INHABERGEFÜHRTEN TRADITIONSUNTERNEHMEN.

Handwerkliche, traditionelle Kaffeeröstung, eigene Konditorei und Chocolaterie, Ladengeschäft und Café – Vielfalt für Genießer*innen 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*innen 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

Unser Angebot

GETRÄNKE

Kaffeespezialitäten 8

Espresso & Espressogetränke 24

Teespezialitäten 32

Chaigetränke 52

Schokolade 56

Kalte Getränke & Spezialitäten auf Eis 64

Wein & Spirituosen 68

Frozen Yogurt (von April bis September) 70

SPEISEN

Frühstück 72

Hausgemachtes, Sandwiches & Salate 78

ALLERGENE & ZUTATEN 91



KAFFEE- SPEZIALITÄTEN





Kaffeebohnen

VOM ANBAU BIS ZUR TASSE

Um Ihnen einen exzellenten Kaffee anbieten zu können, ist neben der Röstung die Qualität der Kaffeebohnen ausschlaggebend. Auch die besten Röstmeister*innen 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*innen 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 zur Kaffeefarmer*in „auf Augenhöhe“ im Mittelpunkt. Selbstständige, professionell arbeitende Kaffeefarmer*innen fokussieren auf eine sehr hohe Kaffeequalität. Durch den direkten persönlichen Kontakt zu den Spezialitäten-Kaffeeröstern*innen im In- und Ausland kennen sie deren Bedürfnisse und produzieren entsprechend nachgefragte Rohkaffees. Diese sind bei den Kaffeeröster*innen heiß begehrt. Dies ermöglicht den Farmer*innen, für ihren Kaffee profitable Preise zu fordern, welche oft mehrere 100 % über den sogenannten „fairen Preisen“ der privaten Fairtrade Organisation liegen.





EIN ECHTES
HANDWERK



Kaffee bewerten

Bei allen Kaffees in unserer Speisekarte finden Sie eine Bewertung des Körpers, der Fruchtigkeit, des Aromas sowie eine Gesamtwertung. Die Einzelbewertungen bestehen aus dem Anfangsbuchstaben des Merkmals und einer Wertung auf der Skala von 1 (wenig) bis 5 (extrem viel). So bedeutet z.B. „K 5“, dass der betreffende Kaffee sehr viel Körper hat.

KÖRPER | K

Beschreibt, in welchem Maße die im Kaffee enthaltenen Öle im Kaffeegetränk wiederzufinden sind, wissenschaftlich also die Viskosität des Getränkes. Ein körperreicher Kaffee (man spricht auch von einem „schweren“ Kaffee) erzeugt ein volles, rundes Mundgefühl, der Kaffee bleibt lange präsent (langer Nachgeschmack).

FRUCHTIGKEIT | F

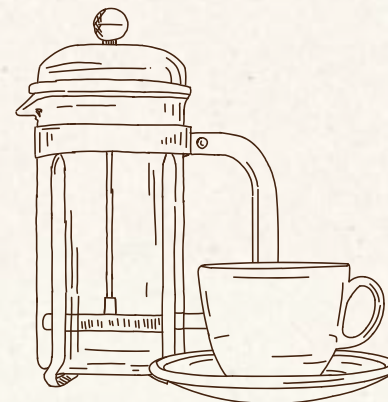
Ohne Säure würde uns Kaffee nicht schmecken! Die über 80 verschiedenen Säuren im Kaffee sind wesentliche Geschmacksträger und -bildner: Hell, klar, fruchtig, spritzig, lebendig, trocken sind nur wenige Beispiele dafür wie Säure sich im Kaffee geschmacklich wiederfindet. Hinzu kommt, dass Säuren die empfundene Süße im Kaffee verstärken. Das bedeutet, ein von uns als angenehm süß empfundener Kaffee enthält garantiert Säuren und würde ohne diese auch weniger süß schmecken. Richtiggehend „sauer“ sind häufig nur zu kurz und zu heiß geröstete Kaffees. Diese enthalten in hohem Maße schädliche Chlorogensäuren.

AROMA | A

Der Kaffeegeschmack wird durch die spezifischen Aromen charakterisiert. Diese können olfaktorisch (über die Nase), gustatorisch (über die Zunge) oder retronasal (über den Rachenraum) wahrgenommen werden. Dabei steht der Begriff „Aroma“ für die Gesamtheit dieser Wahrnehmungen. Zu den Wahrnehmungen werden im Gehirn Assoziationen gebildet, welche es uns ermöglichen, den Geschmack zu charakterisieren und zu identifizieren. Kaffee enthält eine Vielzahl von Aromastoffen, die zum einen in der Kaffeepflanze während des Heranreifens der Kaffeekirschen gebildet wurden (enzymatische Aromen). Hierzu zählen vor allem die fruchtigen Aromen (rote Früchte, dunkle Früchte, Zitrusfrüchte, Trockenfrüchte) und blumige Aromen (z.B. Jasmin, Duftwicke, Flieder). Erst durch den Röstprozess entstehen die Kandierungsaromen. Hierzu zählen nussige und schokoladige Aromen (z.B. geröstete Haselnuss, Nougat, Schokolade). Wird tief geröstet, entstehen auch weniger angenehme Geschmacksstoffe, die Trockendestillations-Aromen genannt werden. Hierzu zählen Röstnoten, holziger Geschmack, verbrannter Geschmack.

GESAMTWERTUNG | PUNKTE

Die Specialty Coffee Association of America hat ein System zur einheitlichen und systematischen Bewertung der Geschmacksqualität von Kaffee entwickelt. Dabei wird der Kaffee im Rahmen einer professionellen Kaffeeverkostung (sogenanntes „Cupping“) durch ein Team von spezialisierten Tastern anhand von vordefinierten Kriterien (z.B. Säure-Eindruck, Bouquet des gemahlenden, Bouquet des aufgebrühten Kaffees, Nachgeschmack) bewertet, indem für jedes Kriterium Punkte auf einer Skala von 1-10 vergeben und beim Auftreten von Fehlern (nicht alle Brühungen konsistent, Beigeschmack, Fehlgeschmack) auch wieder abgezogen werden. Dabei wird ein vordefiniertes Formular, der „Cuppingbogen“ benutzt. Die Summe dieser Punkte ergibt dann eine Einzelwertung, der Durchschnitt der Summen aller Taster die Gesamtwertung eines Kaffees. Wichtig ist dabei, dass die Taster hinsichtlich ihrer Bewertungsansätze aufeinander eingestellt sind. Sonst würden weit auseinander liegende Einzelwertungen keine aussagekräftige Gesamtwertung ergeben. Anhand der vergebenen Punktzahlen wird der Kaffee in Kategorien eingeteilt: Ein Durchschnittskaffee erreicht in der Regel maximal 79 von 100 Punkten. Ab 80 Punkten spricht man von Spezialitätenkaffee. Ein sehr guter Spezialitätenkaffee beginnt bei 83 Punkten. Die besten Spezialitätenkaffees werden in Wettbewerben der Organisation Cup of Excellence ausgelesen. Sie erreichen zum Teil mehr als 90 Punkte.



Das Geheimnis eines guten Filterkaffees

Grundlage für Filterkaffee und Espresso sind dieselben Bohnen. Ob eine Kaffeebohnenart zu Filterkaffee oder zu Espresso wird, hängt zunächst von der Dauer und Art der **Röstung** ab.

Grundsätzlich gilt: Kaffeebohnen sollten schonend geröstet werden, also langsam und bei niedrigen Temperaturen von etwa 200 °C. In unserer bewährten Trommelröstmaschine brauchen wir dafür 14–20 Minuten. Bei dieser traditionellen Methode baut sich die magenreizende Chlorogensäure zu einem Großteil ab. Zum Vergleich: Industrie röstet wesentlich schneller aber auch bei 220 Grad und enthält daher meist noch sehr viel mehr Chlorogensäure. Durch die Entwicklung gezielter Röstprofile arbeiten unsere Röstmeister*innen das geschmackliche Potenzial jeder Kaffeesorte heraus. So entsteht ein mild-blumiger Kaffee aus Asien oder ein kräftiger, erdiger Kaffee aus Afrika. Je nach Klima, Bodenbeschaffenheit, Anbauhöhe, Kaffeepflanzenart und anderen Faktoren bringen die Bohnen ihren eigenen Charakter mit.

Nun kommt das **Mahlen**: Für Filterkaffee wird die Bohne in 800–1.000 Teilchen (mittlerer Mahlgrad) zerteilt. Dabei vergrößert sich die Oberfläche der Bohne enorm.

Trifft beim **Aufbrühen** heißes Wasser auf den Kaffee, quellen die Teilchen auf und setzen deren Aromen frei. Das Wasser sollte dabei nicht mehr sieden, sondern eine Temperatur von 93–96 °C haben. Im Idealfall ist es nicht zu hart (3–6 °dH = deutsche Härte) und weist einen niedrigen Mineralgehalt auf. Für das Aufbrühen stehen mehrere Methoden zur Wahl. Je nach Brühmethode sollten Mahlgrad, Kaffeemenge und Ziehzeit im richtigen Verhältnis zueinander stehen.

Unsere Kaffees servieren wir Ihnen in der Siebkanne. Sie können aber auch eine der vier weiteren Brühmethoden wählen. Probieren Sie doch mal, wie unterschiedlich ein und dieselbe Kaffeesorte schmecken kann!

TIPPS

1.

Lassen Sie Ihren Kaffee ruhig ein wenig abkühlen, denn gerade die feinen, fruchtigen Geschmacksnoten kommen bei niedrigerer Temperatur besser zur Geltung.

2.

Nach dem Brühen bleiben Ihnen zum Genuss etwa 35 Minuten. Danach ist ein Großteil der Aromen (nicht jedoch die Bitter- und Gerbstoffe!) abgebaut.

3.

Durch das Warmhalten des Kaffees auf einem Stövchen werden Aromen zerstört.

DIE SIEBKANNE

Diese Filtervariante ermöglicht, auf einfache Art einen hervor-ragen-den Kaffee zu brühen. Der Kaffee wird mit heißem Wasser aufgegossen. In 5 Minuten Ziehzeit entsteht ein kräftiger und aromatischer Kaffee. Das Sieb bleibt im Anschluss in der Kanne, sodass der Kaffee auch noch nachziehen kann. Durch die feinen Poren im Sieb wird dieser auch nach längerer Zeit nicht bitter.



DIE FRENCH PRESS

Der Kaffee kommt nur mit Materialien in Berührung, die ihn geschmacklich nicht beeinflussen: Glas und Edelstahl. Der Kaffee wird stufenweise aufgegossen. Nach 4 Minuten trennt eine heruntergedrückte Siebplatte den fertigen Kaffee vom Kaffeemehl. Durch die relativ großen Poren der Siebplatte verbleiben feinere Teilchen und ein Großteil der Kaffeeöle im Getränk. Der Kaffee schmeckt deshalb sehr vollmundig und kräftig.



DIE KARLSBADER KANNE

Die unverfälschlichste Art der Kaffeezubereitung: Sie kommt gänzlich ohne Papierfilter oder Metallsieb aus. Von oben strömt heißes Wasser durch grob gemahlenes Kaffeemehl und läuft als Kaffee durch einen zweifachen Filter aus Porzellan. Die Tasse ist klar und rein, der Kaffee behält sein pures Aroma ohne Fremdgeschmack.



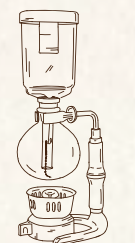
DER HANDFILTER

Erfunden von einer Hausfrau aus Dresden, weiterentwickelt von japanischen Kaffeeliebhhabern, erfordert diese Methode durchaus einen Augenblick Geduld. Der Kaffee wird auf einer sehr feinen Mahlstufe gemahlen. Durch Abfiltrierung der Crema und der Feinanteile erhält man einen reinen, klaren Kaffee. Dieser ist nicht sehr stark, zarte Aromen kommen aber sehr gut zur Geltung.



DIE KONA KANNE

Erfunden vor mehr als 70 Jahren in Frankreich, mutet diese Kaffeezubereitung an wie ein Experiment. Wasser wird im unteren Behälter erhitzt und gelangt mittels Dampfdruck in das obere Gefäß. Dort vermengt es sich mit dem Kaffeemehl. Erlischt die Wärmequelle, strömt der fertig gebrühte Kaffee zurück. Ein Plättchen aus Stoff oder Papier filtert das Kaffeemehl ab. Diese Methode vereint die Vorteile der Cafetière mit denen des Handfilters: Der Kaffee ist frei von Kaffeemehl, enthält jedoch Kaffeeöle und ist daher kräftig und aromatisch.



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- (1,5 % Fett)¹⁹, laktosefreie Milch¹⁹, sowie Hafer¹⁶ - oder Sojadrink^{3,13,25}. Auf Wunsch erhalten Sie Ihren Kaffee auch in der **Karlsbader Kanne**, **Kona-Kanne**, oder in der **French Press**, **Handfilter** (je 1,00 € Aufpreis).

MITTEL- UND SÜDAMERIKA

Brasilien Santos Fazenda da Lagoa French Press, Handfilter 6,90

AROMA: Nougat, Geröstete Nüsse, Rosinen | K4 | F1 | A3 | PUNKTE 84,11
Ein naturmilder, weicher Kaffee mit einer geringen Säure. Die Santos-Bohnen weisen ein komplexes und zugleich ausbalanciertes Aroma und einen süßen lang anhaltenden Geschmack auf.

Costa Rica Yellow Honey Palmichal Kona Kanne, French Press, Karlsbader Kanne 6,90

AROMA: Mandarine, Rohrzucker, Erdbeere | K5 | F3 | A5 | PUNKTE 84,1
Dieser Kaffee aus der renommiertesten Kaffeeanbauregion Costa Ricas entwickelt ein süßes Aroma, einen vollen Körper und eine milde Säure.

El Salvador Black Honey Las Veraneras Estate PRÄMIERT 2018 Siebkanne, French Press 7,90

AROMA: Melasse, Kakao-Nibs, Kirschen | K5 | F3 | A5 | PUNKTE 86,5
Das süße Aroma von Rohrzucker verbindet sich mit dem lang anhaltenden spritzigen Gechmack der Ananas. Zarte Kakao- Noten runden diesen besonders aufbereiteten Kaffee ab.

Guatemala Ceylan Estate Siebkanne, French Press 6,90

AROMA: Kirsche, Macadamia, Kardamom | K3 | F3 | A5 | PUNKTE 84,1
Sehr feine Aromen, eine leichte Fruchtsäure, gute Fülle und Noten von Macadamia und Kardamom kennzeichnen den Kaffee dieses seit 1870 bestehenden Familienbetriebes.

Equador Vilcabamba Handfilter, French Press, Kona Kanne 7,90

AROMA: Mandeln, Rohrzucker, Zitronengras | K5 | F2 | A5 | PUNKTE 85,81
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.

Kolumbien La Claudina PRÄMIERT 2017 Handfilter, Kona Kanne, Karlsbader Kanne 6,90

AROMA: Mandeln, Honig, Papaya | K2 | F2 | A4 | PUNKTE 85,81
Ein milder ausbalancierter Kaffee mit Noten von Mandeln, Honig und Mirabellen.

Kolumbien Pink Bourbon La Claudina Estate Handfilter, French Press, Kona Kanne 7,90

AROMA: Nougat, Tabak, Bohnenkraut | K5 | F2 | A5 | PUNKTE 87,56
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.

Kolumbien Supremo Huila Karlsbader Kanne, French Press 6,90

AROMA: Nougat, Mandarine, Karamell | K3 | F1 | A4 | PUNKTE 82,5
Dieser milde und säurearme Kaffee wird durch seine besondere Verarbeitung mit einer ausgeprägten Karamellnote abgerundet. In der Tasse schmecken Sie ganze Haselnüsse heraus.

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.

Kuba Serrano Superior Handfilter, French Press 6,90

AROMA: Kakao, Tabak, Vanille | K2 | F3 | A3 | PUNKTE 81,9
Ein samtig, würziger Kaffee. Er bildet ein klares, säurearmes Tassenprofil mit charakteristischen Tabak- und leichten Honignoten aus.

Mexiko Maragotype Liquidambar Estate Handfilter, French Press 7,90

AROMA: Haselnuss, Orange, Schwarzer Tee | K4 | F2 | A3 | PUNKTE 84,65
Maragotype ist eine großfruchtige Arabica- Unterart, die einen sehr feinen differenzierten Geschmack aufweist, der von einer dezenten Säure und leichten Fruchttönen unterstrichen wird.

AFRIKA

Äthiopien Sidamo Shakiso Estate Siebkanne, French Press 6,90

AROMA: Jasmin, Anis, Paranuss | K3 | F2 | A5 | PUNKTE 84,0
Im Ursprungsland des Arabica- Kaffees wächst der sehr würzige Sidamo mit deutlichen Noten schwarzen Pfeffers, ein kräftiger Spitzenkaffee mit einem blumigen Aroma und einer frischen Säure, die an Zitrusfrüchte erinnert und Noten von Anis, Jamin und Paranuss trägt.

Äthiopien Yirgacheffe Beloya PRÄMIERT 2015 French Press, Karlsbader Kanne 6,90

AROMA: Anis, Salz-Karamell, grüner Apfel | K4 | F3 | A4 | PUNKTE 87,6
Dieser exzellente Kaffee aus dem äthiopischen Hochland zeichnet sich durch feine Fruchtaromen, einen guten Körper und einen kräftigen Mokka-Geschmack aus.

Äthiopien Kochere natural Handfilter, Karlsbader Kanne, Kona Kanne 6,90

AROMA: Rum, Kräuter, Kirschen | K4 | F3 | A5 | PUNKTE 84,5
Ein Kaffee mit einem lang anhaltenden Mundgefühl. Eine sehr frische Süße wird mit Noten von Beeren und Muskatnuss unterstrichen.

Äthiopien Bench Maji Aman French Press Karlsbader Kanne 6,90

AROMA: Vanille, Frisches Brot, schwarzer Pfeffer | K3 | F3 | A5 | PUNKTE 85,21
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.

Kenia AA+ „Samburu“ PRÄMIERT 2013 Handfilter, Karlsbader Kanne 7,90

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



PRÄMIERT Gewinner der Goldmedaille im Verkostungswettbewerb der Deutschen Röstergilde

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

Kenia Perlbohne „Pearl of Africa“ *Handfilter, French Press* **6,90**
AROMA: Backschokolade, süße Trauben, Kirschen | **K4 | F4 | A5 | PUNKTE 86,3**
 Befindet sich in der Kaffeeikirche 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.

Kongo Lake Kivu *Handfilter, French Press* **6,90**
AROMA: Orangenblüte, Zimt, Kakao | **K4 | F2 | A5 | PUNKTE 86,21**
 Ein frischer und lebendiger Kaffee mit komplexen Noten von Trockenobst und Karamell.

Ruanda Perlbohne Café des Mamas Estate *Handfilter, Kona Kanne* **6,90**
AROMA: Honig, Veilchenblüte, Paranüsse | **K3 | F4 | A4 | PUNKTE 86,21**
 Die Ruanda Perlbohne hat ein komplexes Geschmacksprofil. Charakteristisch sind Noten roter Früchte mit komplexer, vielschichtiger Natur in Verbindung mit dunkler Schokolade und Noten von Veilchenblüten.

Sambia AAA Kachipapa Estate *Karlsbader Kanne, Kona Kanne* **6,90**
AROMA: Rohrzucker, weißer Pfeffer, weißer Tee | **K5 | F2 | A5 | PUNKTE 85,43**
 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.

Burundi Bugendana *Karlsbader Kanne, Kona Kanne* **6,90**
AROMA: Kakao, Grapefruit, Lakritz | **K3 | F2 | A5 | PUNKTE 86,34**
 Der Burundi ist ein fruchtiger, blumiger Kaffee mit interessanten Noten nach grüner Paprika und einem cremig-sahnigen Körper

Tansania "Snowtop" Ngila Estate *Siebkanne, French Press* **6,90**
AROMA: Zitrone, Feige, Cola | **K3 | F4 | A3 | PUNKTE 85,0**
 Der Kaffee von der Ngila Plantage kommt mit einem sehr fruchtigen Bouquet. Eine außerordentliche Fülle rundet die Tasse ab.

ASIEN

Indien Malabar „Monsunkaffee“ *Kona Kanne, French Press* **6,90**
AROMA: Erdnuss, Vollmilch, Zedernholz | **K2 | F1 | A3 | PUNKTE 80,2**
 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 *Kona Kanne, French Press* **6,90**
AROMA: Walnuss, Vollkorn-Gebäck, Kakao-Nibs | **K5 | F0 | A2 | PUNKTE 83,12**
 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 *Siebkanne, French Press* **6,90**
AROMA: Kakao, Kartoffeln, rote Johannisbeere | **K5 | F1 | A5 | PUNKTE 84,2**
 Sehr harmonischer, körperreicher Kaffee mit geringer Säure, unterlegt von Orangenblüten- und Kakaoaromen. Sehr angenehmer, langanhaltender und süßer Nachgeschmack.

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.

Indonesien Sumatra Lintong *Karlsbader Kanne, French Press* **6,90**
AROMA: Walnüsse, Rohrzucker, Zuckererbsen | **K4 | F2 | A4 | PUNKTE 84,21**
 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.

Papua Neuguinea Sigri Estate **PRÄMIERT 2021** *Handfilter, Karlsbader Kanne* **6,90**
AROMA: Sahne, Granatapfel, Orange, Blaubeere | **K3 | F3 | A4 | PUNKTE 85,82**
 Ein vollmundig sahniger Kaffee mit den für das Land typischen Noten von roten Beeren, hier als exquisite Granatapfel-Aromen. Im Abgang zarte Orangentöne.

EXKLUSIVE RARITÄTEN

DIE CRÈME DE LA CRÈME DES KAFFEEGENUSSES

Hawai'i Kona Extra Fancy "Captain Cook" *French Press, Karlsbader Kanne* **12,90**
AROMA: Cashew, Pfeffer, Meersalz, Moosbeere | **K3 | F3 | A3 | PUNKTE 86,34**
 Der Hawaii Kona stammt von den Hängen des Vulkans Mauna Loa, wo ideale Anbaubedingungen für Kaffee herrschen. Er hat einen vollen, nussigen Geschmack und ein feines Aroma mit Anklängen an Pfeffer und Beeren.

Jamaika Blue Mountain Wallenford Estate *Siebkanne, French Press* **14,90**
AROMA: Vanille, Sanddorn, Edelbitterschokolade | **K3 | F4 | A4 | PUNKTE 84,5**
 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.

Jemen Mocha Matari *Siebkanne, French Press, Kona Kanne* **10,90**
AROMA: Cashewkerne, Anis, Mango | **K3 | F4 | A5 | PUNKTE 85,0**
 Die Kaffeeepflanze, 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, wenig-pikanten Geschmack, eine füllige Säure und einen feinen Körper. Ein vorzüglicher Kaffee, mild und aromatisch mit schokoladigem Unterton.

Costa Rica Juanachute Estate *Handfilter, French Press* **10,90**
AROMA: Orangen, Lebkuchen, rote Johannisbeere | **K3 | F2 | A5 | PUNKTE 88,68**
 Der Juanachute anaerobico zeichnet sich durch einen intensiven nussig getönten Lebkuchengeschmack, versetzt mit Kirsch- und Johannisbeertönen, aus.

Nepal Mount Everest Supreme *Handfilter, French Press* **10,90**
AROMA: Honig, Tabak, Orange | **K4 | F3 | A3 | PUNKTE 86,41**
 Die Region Himalaja ist eher für den Anbau von Darjeeling-Tee bekannt. Trotzdem wurde hier, 75 km nördlich Kathmandu, 1994 mit Anbau von Kaffee begonnen. Diese Kaffeerarität überzeugt durch den lang anhaltenden schokoladigen Nachgeschmack und eine sehr gute Harmonie.

Galapagos Speciality Finca San Cristóbal *Handfilter, French Press* **10,90**
AROMA: Himbeeren, Karamell, Blattgemüse | **K4 | F4 | A4 | PUNKTE 86,63**
 Einer der seltensten und außergewöhnlichsten Kaffees, von uralten Kaffeebäumen geerntet. Schokoladig-nussig im Aroma mit ungewöhnlichen Anklängen an Blattgemüse und Himbeeren.

PRÄMIERT Gewinner der Goldmedaille im Verkostungswettbewerb der Deutschen Röstergilde

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

Kolumbien Geisha El Bolson Estate	<i>Handfilter, Kona Kanne</i>	10,90
AROMA: Rohrzucker, Jasminblüte, weißer Tee K4 F3 A5 PUNKTE 86,75 Ein würzig, cremiger Kaffee mit Pfirsich-, Grapefruit Noten und feinen Tabak-, Anis-, Mandelaromen. Ein komplexer Kaffee mit angenehmer Süße und guter Fülle. Er ist sehr harmonisch.		

MISCHUNGEN

Alt-Berliner Traditionsmischung	PRÄMIERT 2012	<i>Siebkanne, French Press</i>	6,90
AROMA: Kakao, Karamell, Apfel K5 F2 A3 Nach einem alten Rezept unseres Röstmeisters wurde diese vollmundige, harmonische Mischung hergestellt. Pur oder mit einem Schuss Milch genießen.			
Berliner König Friedrich I. Mischung		<i>Siebträger, Handfilter</i>	6,90
AROMA: Gewürz, Maronen, Vollmilch K3 F2 A4 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.			
Berliner Frühstückskaffee		<i>Siebkanne, French Press</i>	6,90
AROMA: Melasse, frisches Brot, schwarzer Tee K3 F2 A4 Für den morgendlichen Genuss mit oder ohne Frühstück. Oder einfach als Frühstück. Kräftig im Geschmack mit einer belebenden Komplexität: Nüsse, Melasse, Trockenfrüchte treten hervor.			
Berliner Kaffeekränzchen		<i>Siebträger</i>	6,90
AROMA: Haselnuss, Sahne, Vollmilch K2 F2 A5 Eine leichte Mischung mit lebhaften Aromen. Harmoniert dank seiner nussigen Noten ideal mit schokoladigen Kuchen. Perfekt am Nachmittag zum Kaffeeklatsch.			
Wiener Melange	PRÄMIERT 2010	<i>Siebträger, Handfilter</i>	6,90
AROMA: Lakritz, Anis, Limette K4 F2 A5 Ein harmonischer mittelkräftiger Kaffee mit ausgewogenem und vollem Bouquet.			
Schwyzer Schümli		<i>Siebträger</i>	6,90
AROMA: Zartbitter, Salz-Karamell, Melasse K5 F1 A4 Die traditionelle Schweizer Schümliroistung ordnet sich geschmacklich zwischen Filterkaffee und Espresso ein.			
Offelinie Workers Dark		<i>Siebträger</i>	6,90
AROMA: Walnüsse, Kakao-Nibs, Tabak K3 F2 A4 Durch die Kombination aus südamerikanischen Kaffees entsteht ein kräftiger, würziger Café Crème mit guter Fülle.			
Saisonmischungen		<i>Siebträger, Handfilter</i>	6,90
Bitte sprechen Sie unseren Service an.			
Aromatisierter Kaffee		<i>Siebträger, Handfilter</i>	6,90
Die Bohnen werden mit Aromaölen aromatisiert. Fragen Sie gerne nach unserer Sortenvielfalt: Zum Beispiel: Vanille, Französisches Nougat, Haselnuss, Himbeer.			

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.

ENTKOFFEINIERT

Filterkaffee entkoffeiniert	<i>French Press</i>	6,90
AROMA: Getoastetes Holz, Gebäck, Melasse K4 F1 A4 Eine abgerundete Mischung entkoffeinierter Kaffees, schonend entkoffeiniert mit Kohlendioxid.		



Kuchen & Torten von Meisterband

Zu unseren Getränken empfehlen wir Ihnen unsere Torten & Kuchen aus der Vitrine sowie Speisen ab **Seite 68**.

**FÜR DEN
KLEINEN HUNGER**
3 Pralinen für 5,80 €
5 Kekse für 3,90 €

PRÄMIERT Gewinner der Goldmedaille im Verkostungswettbewerb der Deutschen Röstergilde

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

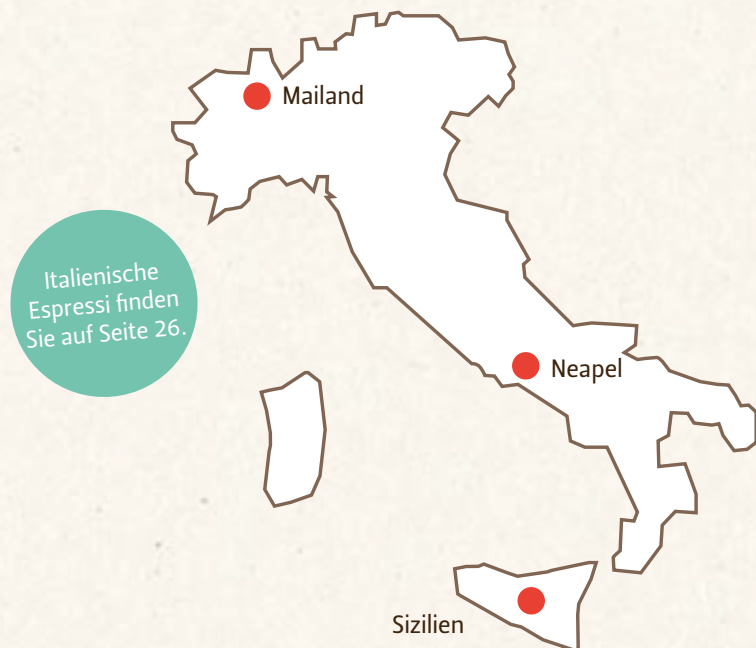


ESPRESSO & ESPRESSO-GETRÄNKE



Italienischer Espresso

Die Italiener*innen 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*innen dagegen sagen immer Caffè). Durchquert man Italien von Nord nach Süd, kann man erhebliche Unterschiede in der Espresso-
kultur feststellen.



In **MAILAND**, dem Ursprung des Espresso, bevorzugt man das Zusammenspiel von Fruchtnoten und einer Spur Würze. Deshalb hat dieser hier noch einen relativ hohen Arabica-Gehalt. Die Mailänder*innen trinken ihren 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 Espresso-Maschine, trinkt man den Espresso gern im Straßencafé. Ganz im Süden dagegen, auf **SIZILIEN**, wird der Espresso mit sehr hohen Robusta-Gehalten kräftig und dunkel geröstet. Fruchttige Geschmacksnoten sucht man hier vergebens. Bittere Schokolade ist die Hauptgeschmacksnote. Die Sizilianer*innen trinken ihren Espresso gern als Ristretto.

Espressospezialitäten

Kommen Sie mit uns auf eine Geschmacksreise durch die verschiedensten Espresso-Länder. Bestellen Sie die verschiedenen Espresso auch als Cappuccino.

SINGLE-ORIGIN (SORTENREIN)

	Standard	Groß
Costa Rica Espresso	3,90	4,90
AROMA: Malz, Rohrzucker, Cola 100% ARABICA Kaffeebohnen aus Costa Rica lassen sich infolge ihrer hohen Dichte hervorragend rösten. So konnte dieser Espresso lange ausgeröstet werden, ohne dass die Bohnen dabei verbrennen. Entstanden ist ein sehr starker, voller, malzigwürziger Espresso mit Anklängen von Rohrzucker und Cola.		
Indien Monsunespresso PRÄMIERT 2018	3,90	4,90
AROMA: Vollmilch, Haselnuss, Sahne 100% ARABICA Ein sehr weicher und ausgewogener Espresso. Aromen von Vollmilch-schokolade und Haselnüssen veredeln den samtigen Körper.		
Kubanischer Espresso	3,90	4,90
AROMA: Tabak, Vanille, Schokolade 100% ARABICA Kubanische Bohnen als Espresso-Röstung ergeben einen kräftigen, leicht holzigen Espresso mit Tabak- und Vanillenoten und Anklängen von Schokolade. Besteht nur aus unserem Kaffee Kuba Serrano Superior (Single Origin), welcher in unterschiedlichen Röstgraden kombiniert wird.		
Ruanda Mountain Espresso	3,90	4,90
AROMA: Zuckerrohr, Apfel, Vanille 100% ARABICA Ein ausdrucksstarker Espresso mit leichter Süße in Kombination mit angenehmer Bitterkeit und samtiger Fülle.		
Äthiopischer Waldespresso	3,90	4,90
AROMA: Anis, Salz-Karamell, Paranuss 100% ARABICA Ein würziger Espresso mit einer schokoladigen Süße in Kombination mit ausgeprägter Bitterkeit.		
Indonesien Gayo Longberry Espresso	3,90	4,90
AROMA: Mandarine, Mandeln, Zartbitterschokolade 100% ARABICA Ist für einen Single Origin ein sehr harmonischer Espresso mit ausgeprägter Süße und sehr feinen bitter-süßen Noten.		

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

ESPRESSO-MISCHUNGEN

	Standard	Groß
Mailänder Espresso	3,90	4,90
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 PRÄMIERT 2017	3,90	4,90
AROMA: Zartbitterschokolade, Zedernholz, Grapefruit 60 % ARABICA, 40 % ROBUSTA Ein schokoladig-kräftiger Espresso, welcher durch seine fein-herben Grapefruit-Noten besticht.		
Sizilianischer Espresso PRÄMIERT 2019	3,90	4,90
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	3,90	4,90
AROMA: Schokolade, Haselnuss, Nougat 100 % ARABICA Eine Seltenheit. Ein Espresso ganz aus Perlbohnen (Peaberries) – schokoladig und nussig.		
Java Espresso PRÄMIERT 2012	3,90	4,90
AROMA: Karamell, Gewürz, Schokolade 70 % ARABICA, 30 % ROBUSTA Leichte Schokoladennote mit angenehmer Fülle. Genießen Sie diesen Espresso mit einem Schuss Milch.		
Portugiesischer Espresso dunkel PRÄMIERT 2020	3,90	4,90
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	3,90	4,90
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	3,90	4,90
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.		

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.

HOUSE BLEND

	Standard	Groß
Espresso entkoffeiniert	3,50	4,70
AROMA: Kakao, Süßholz, Toast 100 % ARABICA Die Kombination aus erlesenen Arabicabohnen vereint kräftige und vollmundige Komponenten in einer dunklen Röstung. Diese Espresso-Mischung wurde schonend entkoffeiniert, so dass Sie zu keiner Tages- und Nachtzeit auf Ihren Espresso verzichten müssen!		
Espresso Supremo	3,50	4,70
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	3,50	4,70
AROMA: Zartbitterschokolade, Nougat, Vanille 100 % ARABICA Dieser ausdrucksstarke Espresso besticht durch seine fein ausdifferenzierten Aromen und seiner sehr guten Balance. Unser Hausespresso.		



PRÄMIERT Gewinner der Goldmedaille im Verkostungswettbewerb der Deutschen Röstergilde

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

Espressogetränke

Wir bereiten unsere Kaffeegetränke mit Frischmilch (3,8 % Fett)¹⁹ zu. Auf Wunsch erhalten Sie gerne auch fettarme- (1,5 % Fett)¹⁹, laktosefreie Milch¹⁹, sowie Hafer¹⁶- oder Sojadrink^{3, 13, 25}.

	Standard	Groß
Americano	3,90	4,90
Wir gießen einen Espresso Fancy Supremo mit der doppelten Menge heißem Wassers auf.		
Espresso Macchiato ¹⁹	4,40	5,40
mit einer Haube aus Milchschaum.		
Espresso con panna ¹⁹	4,60	5,60
mit einer Haube aus Schlagsahne.		
Espresso Ginger	4,60	5,60
Espressoshot mit frisch geriebenem Ingwer.		
Espresso Bourbon ¹⁹	6,60	
doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis.		
Nocciolata	4,90	5,90
Gianduia-Nougat ^{19, 25, 26} des berühmten Schokoladenhauses Majani aus Bologna wird mit einem kräftigen Espresso übergossen. Eine Köstlichkeit!		
Nocciolata Macchiata ¹⁹	5,60	6,60
Nocciolata mit Milchschaumhaube.		
Café Crema	3,90	4,90
Altberliner Traditionsmischung oder entkoffeinierter Filterkaffee.		
Einspanner ¹⁹	4,90	6,60
Café Crema mit Schlagsahnehaube.		
Cappuccino ¹⁹	4,90	5,90
Espresso, mit Milch und einer cremigen Milchschaumhaube.		
Flat White ¹⁹	5,60	
mit doppeltem Espresso und dünner Milchschaumhaube.		
Caffè Latte ¹⁹	5,60	6,90
Espresso mit viel Milch und einer dünnen Milchschaumhaube.		
Latte Macchiato ¹⁹	5,60	6,90
wie ein Cappuccino mit mehr Milch, im Glas serviert.		

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	Groß
Moccachino ¹⁹	6,60	7,90
Espresso mit geschäumter Milch oder Sahne und Vollmilch-schokolade. Wahlweise auch mit Weißer- oder Zartbitterschokolade.		
French Mocca ^{16, 19, 25, 26}	6,90	
Halb Espresso, halb echte Trinkschokolade mit einer Milchschaumhaube.		

KAFFEEGETRÄNK MIT ALKOHOL

	Standard
Espresso Corretto	6,90
Espresso mit einem Schuss Grappa.	
Irish Coffee ¹⁹	7,90
Kaffee mit 2cl Whiskey, Rohrzucker und frisch aufgeschlagener Sahne.	
Maria Theresia ¹⁹	7,90
Kaffee mit 2cl Cointreau und Sahnehaube.	
Café Royal ¹⁹	7,90
Kaffee mit 2cl Cognac und Sahnehaube.	
Walischer Kaffee ¹⁹	7,90
Kaffee mit Baileys und Sahnehaube.	

EXTRAS

Aromasirup	1,20
Karamell ^{1, 3} , Vanilla ^{1, 2, 3} , Haselnuss ^{1, 3, 26} .	



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



TEESPEZIALITÄTEN



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 Teestrauches *Camelia sinensis*, werden mühevoll von Hand geerntet und mehrere Tage lang aufbereitet (sogenannte „Orthodoxe“, althergebrachte Teeverarbeitung) 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.

EIN STARKER SCHLUCK BERLIN

Kleines Teelexikon

Blattgrade bzw. Klassifizierungen beim Tee sind Produktions- und Aussiebungsbezeichnungen, die mit Buchstaben abgekürzt werden. Je nach Herkunft des Tees können sie unterschiedliche Bedeutungen haben. Die Blattgradierung ist nur nachrangig bedeutsam für die Qualität. Wir unterscheiden hier zwischen Blatt-Tee, Broken-Tee und weiteren Verarbeitungsgraden. Einige wichtige Blattgrade beschreiben wir Ihnen näher:

BLATT-TEE | GANZE BLÄTTER

SOUCHONG | S

Das dritte, etwas größere Blatt des gepflückten Teetriebes. Die größte Blattsortierung.

PEKOE | P

Das zweite, ganz entfaltete Blatt des Teetriebes.

ORANGE PEKOE | OP

Das erste, ganz entfaltete Blatt, lang und zart.

FLOWERY ORANGE PEKOE | FOP

Das erste, aber noch nicht voll entwickelte Blatt. Einfache Gradierung für indische Blatt-Tees.

GOLDEN FLOWERY ORANGE PEKOE | GFOP

Das zarte, erste Blatt mit vielen hellen Spitzen der obersten Blattknospe. Feinste Sortierung unter den Blatt-Tees. Top-Grade der einzigen orthodoxen Kenia-Plantage, die Tippy-Tees herstellt.

TIPPY GOLDEN FLOWERY ORANGE PEKOE | TGFOP

Dünnes, kurzes Blatt mit sehr vielen hellen, obersten Blattknospen, den zarten, behaarten Trieben. Hauptgrad Darjeelings und Assams.

FINEST TIPPY GOLDEN FLOWERY ORANGE PEKOE | FTGFOP

Hauptsächlich Darjeeling, teilweise auch Assam. Feinste Grade der Produktion, hergestellt mit besonderer Sorgfalt; gleichmäßiges Blatt, tippy.

BROKEN-TEE | GEBROCHENE, ZERKLEINERTE BLÄTTER

BROKEN ORANGE PEKOE | BOP

Besonders kräftiger Tee; Hauptsortierung der Broken-Tees, die im Handel ist. Haupt-Broken-Grad vor allem in Ceylon, Südindien, Java und China.

FLOWERY BROKEN ORANGE PEKOE | FBOP

Gröberer Broken mit einigen Tips. Kommt aus Assam, Indonesien, China und Bangladesch. In Südamerika grober, schwarzer Broken. In Südindien wird der Pekoe oft FBOP genannt.

GOLDEN FLOWERY BROKEN ORANGE PEKOE | GFBOP

Feinste und aromatischste Broken-Sortierung. Wird hauptsächlich in Assam produziert. Ein Top-Tee der Broken-Gradierung sowie der einzige Tippy Broken aus Kenia. Sehr beliebt in Ostfriesland.

WEITERE VERARBEITUNGSGRADE

GUNPOWDER

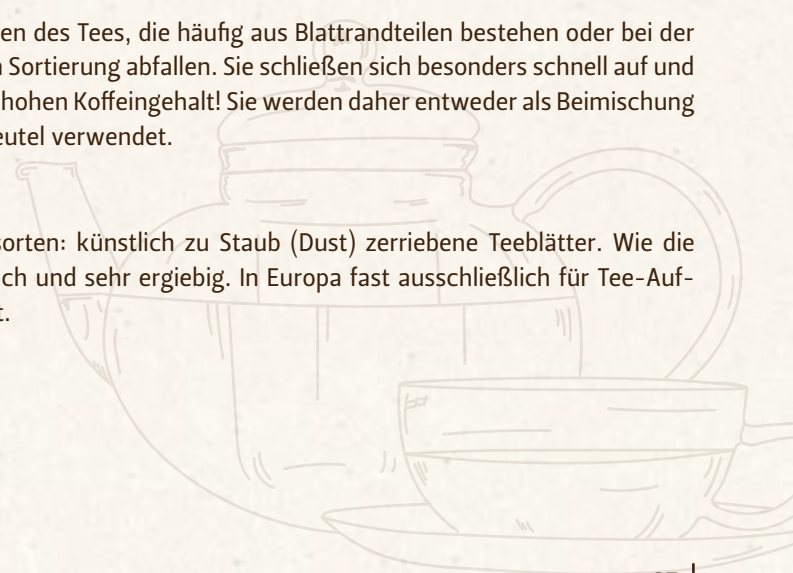
Tee, dessen Blätter zu kleinen, den Schrotkörnern ähnlichen Kugeln verarbeitet werden, daher der Name „Schießpulver“. Die so hergestellten Tees bilden — vor allem in China — häufig die Grundlage der künstlich parfümierten Tees.

FANNINGS

Kleine, körnige Teilchen des Tees, die häufig aus Blattrandteilen bestehen oder bei der Siebung der größeren Sortierung abfallen. Sie schließen sich besonders schnell auf und geben dem Tee einen hohen Koffeingehalt! Sie werden daher entweder als Beimischung oder für Teeaufgußbeutel verwendet.

DUST

Die feinste aller Teesorten: künstlich zu Staub (Dust) zerriebene Teeblätter. Wie die Fannings schnell löslich und sehr ergiebig. In Europa fast ausschließlich für Tee-Aufgußbeutel verwendet.





SCHWARZER TEE

N° 1 Darjeeling first flush SFTGFOP1 Sungma	8,90
INDIEN SUNGMA 3 MIN 1 TL/TASSE 95° Region: Darjeeling, Rungbon-Tal gegenüber dem Mirikgebirge Exquisiter Schwarztee aus 1.700 m Höhe mit mildem, aber hoch-aromatischem und vollmundigem Geschmack und einer ausgeprägten Süße. Blatt: sehr gleichmäßig gepflückt mit den First Flush typischen grünen Blattanteilen Tasse: hell, goldgelb, klar.	
N° 2 Darjeeling first flush FTGFOP1 Namring	7,90
INDIEN NAMRING 2-3 MIN 1 TL/TASSE 95° Region: Darjeeling, Spitzenlage im Teesta-Tal Gehaltvoller First Flush Tee, blumig mit leicht nussiger Note. Blatt: viele Tips Tasse: hellgelb, duftig-blumig.	
N° 3 Darjeeling second flush FTGFOP1 Okaiti	7,90
INDIEN OKAITI 2-3 MIN 1 GESTR. TL/TASSE 95° Region: Darjeeling, Mirik-Tal Feinster Hochlandtee aus 2000m Höhe. Spritzig frische Tasse elegant und ausgereift, zarte Phrsichnoten. Blatt: großblättrig Tasse: honigfarbenen, nussig-weich.	
N° 4 Assam FTGFOP1cl Mangalam	7,90
INDIEN MANGALAM 3 MIN 2 TL/TASSE 95° Region: Assam Köstlich würziger Tee mit gleichmäßigen Blättern und vielen Spitzen. Malziger Charakter, sehr cremig und weich dennoch assamtypische Würze. Blatt: großblättrig, viele goldene Tips Tasse: dunkel bernsteinfarben.	
N° 5 Assam TGFOP1 Satrupa	6,90
INDIEN SATRUPA 3 MIN 1 GESTR. TL/TASSE 90-100° Region: Assam, Bezirk Tinsuki Ein Tee mit herrlich dunkler Farbe und vollem, malzigen Geschmack. Blatt: Broken, viele Tips. Tasse: schöne, dunkel abgießende Tasse.	
N° 7 China Keemun Mao Feng	6,90
CHINA 4 MIN 1 GESTR. TL/TASSE 90-100° Sehr ausgewogen, Schöne süße und leichte Honig-Zartbitterschokoladen-Note. Blatt: besonders groß, leicht gedreht. Tasse: weich und duftig, elegant.	

0,4l

N° 8 Ceylon OP1 Uva Highlands Shawlands

6,90

CEYLON | SHAWLANDS | 2-4 MIN | 1 GEHÄUFTER TL/TASSE | 100°

Region: Uva Highlands
Der 1880 gegründete Garten liegt auf einer Höhe von 1.200 Metern. Tees dieses Gartens gewinnen immer wieder Preise im In- und Ausland für ihre herausragende Qualität. Blatt: Mittlere Blattgröße, rötliche Färbung, gut verarbeitet. Tasse: Mittelkräftig, frisch-aroma-tisch.

N° 11 ST Finest English Breakfast Tea

6,90

CEYLON/INDIEN | 3-5 MIN | 1 GEHÄUFTER TL/TASSE | 100°

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

N° 14 Ostfriesen Sonntagstee

6,90

INDIEN | 2-4 MIN | 1 GEHÄUFTER TL/TASSE | 100°

Region: Assam
Traditionelle Mischung aus kräftigem Assam Blatt-Tee und feinsten natürlicher Vanille.
Das Richtige zur „Sonntagnachmittag-Teestunde“.
Blatt: Gut gerolltes, rötlich-braunes Blatt, mittlerer Anteil an Tips
Tasse: Kräftig, ausgewogen, gehaltvoll, leicht vanillig.

N° 134 Five O'Clock Tea

6,90

3-4 MIN | 1 TL/TASSE | 100°

vollmundig, kräftig, aromatisch
Eine ergiebige Schwarztee-Broken-Mischung mit goldfarbenen Tips.
Der ideale Nachmittagstee.

N° 135 China Lapsang Souchong

6,90

3 MIN | 1 TL/TASSE | 100°

rauchig, würzig
Über Holz geräucherter, großblättriger Schwarztee.

N° 137 Mein Jott Manjushree–Assam FBOP 2nd Flush Manjushree

6,90

3-4 MIN | 1 TL/TASSE | 100°

kräftig, würzig, aromatisch
Ein kräftiger, würziger Broken-Tee. Herzhaft und dennoch sehr weich.
Mit langem aromatischen Abgang.

N° 138 Berlin-Moskau Express– Russische Mischung

6,90

3-5 MIN | 1-2 TL/TASSE | 100°

mild, leicht rauchig
Für Liebhaber eines rauchigen Tees.

N° 136 Uff'n letzten Drücker

8,90

3-5 MIN | 1-2 TL/TASSE | 100°

Einer der wenigen Gärten, der noch eine klassische Herbstqualität – die den Abschluss des Erntejahres in Darjeeling markiert – herstellt.

Bitte Fragen Sie unsere Mitarbeiter*innen gerne nach einem 2. Aufguß!



SCHWARZER TEE AROMATISIERT

0,4l

N° 15 Special Earl Grey

6,90

3 – 4 MIN | 1 GESTR. TL/TASSE | 100°

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

N° 16 Bombay Chai

6,90

6 – 8 MIN | 1 GEHÄUFTER TL/TASSE | 100°

Ein starker Schwarztee braucht kräftige Gewürze. Dieser Chai-Tee ist geschmacklich harmonisch ausgewogen und ein toller Tee, um den beliebten Chai Latte zuzubereiten. Tee nach Geschmack kräftig aufgießen und mit heißer Milch auffüllen, dann das Ganze mit einer Haube aufgeschäumter Milch krönen.

N° 17 Sweet Orange

6,90

3 – 4 MIN | 1 LEICHT GEHÄUFTER TL/TASSE | 100°

Unvergleichlicher Orangengeschmack.

N° 23 Granatapfel Himbeer

6,90

3 – 5 MIN | 1 GEHÄUFTER TL/TASSE | 100°

Schwarzer Tee mit dem trendigen Geschmacksmix aus Granatapfel, Goji- und Sanddornbeeren, abgerundet mit einer saftigen Himbeernote und einem Hauch Guarana.

N° 140 Jut Jewürzt–Chai-Tee

6,90

3 – 8 MIN | 1 – 2 TL/TASSE | 100°

würzig, leicht herb, krautig

Die harmonische Zusammenetzung aus schwarzem Tee und Gewürzen macht diese Komposition zu einem klassischen Chai.

N° 141 Jelibtet Lavendelbeerchen– Himbeer-Lavendel

6,90

3 – 5 MIN | 1 – 2 TL/TASSE | 100°

Fruchtig-blumiger Schwarztee.



OOLONG

0,4l

N° 37 China Oolong Huang Jin Gui – Golden Osmanthus

8,90

CHINA | 2 MIN | 1 GEHÄUFTER TL/TASSE | 80°

Huang Jin Gui bedeutet übersetzt Golden Osmanthus und ist neben dem Ti Kuan Yin Oolong einer der beliebtesten Oolong Tees Chinas. Der Huang Jin Gui wird nahe der Stadt Anxi in der Provinz Fujian produziert. Der Tee wird Golden Osmanthus genannt, da er über eine gelbliche Tasse, ein gelbgrünes Blatt und über ein feines Aroma verfügt, das an die bekannte Osmanthusblüte erinnert. Tasse: feinherb mit Pfirsichnote

N° 38 Formosa Green Jade Oolong

8,90

FORMOSA | 4 MIN | 1 TL/TASSE | 100°

Region: Anhui

Ein handverlesener Tee, reich an Körper. Blumiger, weicher Geschmack mit lang anhaltenden, süßen Noten. Blatt: Großes gerolltes Blatt



OOLONG AROMATISIERT

0,4l

N° 59 China Milky Oolong

8,90

CHINA | 2 – 3 MIN | 1 GEHÄUFTER TL/TASSE | 100°

Dieser grün ausgebaute Oolong-Tee ist bekannt und beliebt für seinen Reichtum an blumigen und fruchtigen Noten sowie für seinen verführerischen Duft nach süßer Milch.

Blatt: Hellgelbes, hart zu Kugeln gerolltes Blatt.

Tasse: Hellgrüne Tasse, süßlich, zarte Milch-Note

Bitte Fragen Sie unsere Mitarbeiter*innen gerne nach einem 2. Aufguß!



GRÜNER TEE

N° 28 China Gunpowder

0,4l

6,90

CHINA | 4-5 MIN | 1 TL/TASSE | 90°

Region: Zhejiang Provinz

Elegant perlenförmig geformt, hellgrün in der Tassenfarbe und einem eleganten, weichen Geschmack.

N° 29 China Lung Ching

7,90

CHINA | 1 MIN | 2 TL/TASSE | 75-85°

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.

N° 30 Japan Sencha FF Superior

7,90

JAPAN | 1 MIN | 2 TL/TASSE | 75-85°

Region: Präfektur Kagoshima

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

N° 32 Japan Gyokuro Tokiwa

9,90

JAPAN | 2 MIN | 3 TL/TASSE | 60-70°

Region: Präfektur Kyoto

Einer der edelsten Sorten Japans, auch Schattentee genannt, weil die Pflanzen vor der Ernte drei Wochen lang beschattet werden. Dadurch vermehrter Chlorophyll- und verminderter Gerbstoffanteil, was den lieblichen, zarten Geschmack bewirkt. Samtig-weiches hervorragendes natürlich süßes Aroma mit einer leichten charaktervollen Herbe. Blatt: sehr delikates dunkelgrünes Nadelblatt. Tasse: hellgrüne Tasse.

N° 33 Japan Genmaicha

6,90

JAPAN | 1,5-2 MIN | 1 LEICHT GEHÄUFTER TL/TASSE | 70-80°

Laut Überlieferung entstand Genmaicha zufällig während des 15. Jahrhunderts. Grüner Tee wird grundsätzlich erhitzt bzw. leicht geröstet, um eine Fermentierung zu verhindern. Ein unachtsamer Diener soll dabei schlampig gearbeitet und den Tee mit einigen Reiskörnern vermischt zu lange erhitzt haben; sein Herr, ein Samurai, soll darüber derart erzürnt gewesen sein, dass er ihn köpfte, um kurz darauf beschämt festzustellen, dass dieser neue Tee einen angenehmen Geschmack besaß. Ursprünglich war der Genmaicha als gestreckter Arme-Leute-Tee und als Überbrückung zwischen Mahlzeiten bekannt. Heute wird der Tee jedoch in allen Bevölkerungsschichten getrunken, auch gern zusammen mit dem bekannten Matcha.

GRÜNER TEE

0,4l

N° 158 Tansania Usambara Green

7,90

2-3 MIN | 1 TL/TASSE | 80°

mild, leicht, aromatisch, leicht fruchtig

Außergewöhnlicher afrikanischer Grüntee aus dem Wollenhaupt-Projekt: Tee-Spezialitäten vom Kilimandscharo. Was zunächst mit einem kleinen Versuchsanbau direkt am Fuße des Berges begann, bringt heute eine erlesene Auswahl an einzigartigen Tees hervor. Sehr schön gearbeitetes, dunkelgrünes Blatt, silbrige Tips.

N° 159 Japan Hojicha

7,90

0,5 MIN | 1 TL/TASSE | 90°

süßliche Röst- und Kakaonoten

Hojicha bedeutet übersetzt „gerösteter Tee“. Es werden einfachere Sencha oder Bancha Tees zum Rösten verwendet. Das Blatt nimmt beim Rösten eine braune Farbe an und ähnelt auf den ersten Blick einem einfachen Schwarztee. Geschmacklich unterscheidet sich der Hojicha deutlich von einem Grünen oder Schwarzen Tee. Der Tee stammt aus der großen Präfektur Shizuoka. Außerhalb Japans eher unbekannt, hat dieser Tee einen festen Platz in der japanischen Teekultur und wird wichtigen Gästen zur Begrüßung gereicht oder nach Mahlzeiten in guten Restaurants serviert.

N° 160 China White Monkey

7,90

2-4 MIN | 1 TL/TASSE | 60°

leicht-blumig

Zarte, liebliche Tasse, sorgfältig verarbeitetes Blatt.

Bitte Fragen Sie unsere Mitarbeiter*innen gerne nach einem 2. Aufguß!



GRÜNER TEE AROMATISIERT

0,4l

N° 40 China Jasmin Chun Hao

7,90

CHINA | 3-4 MIN | 1 TL/TASSE | 80°

Region: Guangxi

Der Tee war damals nur dem kaiserlichen Hof vorbehalten. Er absorbiert die natürlichen Essenzen der frischen Jasminblüten, welche danach in mühevoller Handarbeit größtenteils wieder ausgelesen werden. Diese verleihen dem Tee einen süßen und beruhigenden Duft und das zart-blumige Jasmin-Aroma. Blatt: silbrige, nur leicht anfermentierte Blattspitzen

N° 41 Erdbeer Banane

6,90

1-3 MIN | 1 GEHÄUFTER TL/TASSE | 80-90°

Grüner Tee mit Banane-Apfel-Erdbeer-Geschmack.

N° 42 Morgenduft

6,90

1-3 MIN | 1 GEHÄUFTER TL/TASSE | 80-90°

Fruchtig-frischer Mango-Cherimoya-Bergamotte-Geschmack.

N° 43 Goji-Acai

6,90

2-3 MIN | 1 GEHÄUFTER TL/TASSE | 100°

Fruchtig erfrischende Grünteemischung mit dem Geschmack der fernöstlichen Gojibeere und dem Flavour der Amazonas Acai-Frucht.

N° 46 Ingwer Zitrone

6,90

1-3 MIN | 1 GEHÄUFTER TL/TASSE | 80-90°

Harmonischer Ingwer-Zitronen-Geschmack.

N° 47 Japanische Kirschblüte

6,90

1-2 MIN | 1 GESTRICHENER TL/TASSE | 80-90°

Edler Kirsch-Geschmack.

N° 153 Sencha Bergamotte

6,90

2-3 MIN | 1 TL/TASSE | 80°

frisch, zitrisch

Der frische Sencha-Geschmack und die herb-fruchtigen Bergamottearomen sind wie füreinander gemacht.

GRÜNER TEE ARMOMATISIERT

0,4l

N° 155 Zitronella – Grüntee mit Zitronengeschmack

6,90

2-3 MIN | 1 TL/TASSE | 100°

Zitrone

Wie der Name bereits andeutet, geht es bei dieser Tee-Komposition um das harmonische Zusammenspiel von Zitrusgras und Grünem Tee.

N° 172 Krauses Krautbonanza

6,90

5-8 MIN | 1 TL/TASSE | 80°

Exzellente Mischung aus Grünem Tee, Kräutern und Kiwi. Apfelstücke, Zitronengras, Brennesselblätter, Spinat, Brombeerblätter, Krauseminze, Kiwistücke, Frisch, fruchtige Erdbeere mit feiner Thymian-Note.

Bitte Fragen Sie unsere Mitarbeiter*innen gerne nach einem 2. Aufguß!



WEISSER TEE

N° 34 China Snow Buds

0,4l

8,90

CHINA | 3 MIN | 1 GESTR. TL/TASSE | 90°

Region: Fujian

Lieblicher Duft, würzig im Geschmack mit einer milden, leicht fruchtigen Note.

Tasse: hellgrün

N° 35 China Pai Mu Tan

7,90

CHINA | 4 MIN | 1 GESTR. TL/TASSE | 85°

Region: Fujian

Reiner Weißer Tee. Eine mild-süße Note von frischem Heu und Akzente von

Honig und Nektar.

N° 163 China Yin Zhen Silver Needle

9,90

2-3 MIN | 1-2 TL/TASSE | 100°

zart-blumig

Einer der edelsten Weißen Tees aus China. Nur die ersten, zarten, ungeöffneten und mit weißem Flaum bedeckten Blattknospen werden für diese Spezialität sorgfältig ausgewählt. Erst die langsame und äußerst behutsame Luft-Trocknung macht diesen Weißtee zum namensgebenden Silbernadeltee „Yin Zhen Bai Hao“.



WEISSER TEE AROMATISIERT

0,4l

N° 56 Quelle der Weisheit (mit Zitrone und Litschi)

6,90

2-3 MIN | 1 GEHÄUFTER TL/TASSE | 100°

Eine echte Rarität unter den Teemischungen – edler Weißer Tee und kleine Teeziegel aus China werden fein umschmeichelt von leichtem Litschi- und Zitronengeschmack.

N° 58 Zitrone Rosmarin

0,4l

6,90

1,5-2 MIN | 1 LEICHT GEHÄUFTER TL/TASSE | 80-90°

Erfrischender, fein-würziger Zitrone-Rosmarin-Geschmack.

N° 161 Bis bein Kaiser – Bergamotte, Zitrone

6,90

2-3 MIN | 1-2 TL/TASSE | 100°

Bergamotte, Zitrone

Diese Mischung aus Weißem und Grünem Tee erhält ihren einzigartig frischen Geschmack durch Bergamotten- und Zitronenöl.



GELBER TEE

0,4l

N° 36 China Gelber Drache

7,90

CHINA | 2-3 MIN | 1 GEHÄUFTER TL/TASSE | 80°

In China gehört der Gelbe Tee zu den traditionsreichsten Teesorten – einige der edelsten chinesischen Tees sind dieser Gruppe zuzuordnen. Ähnlich wie beim Oolong wird die Fermentation der frisch gepflückten, oft noch wildwachsenden Teeblätter frühzeitig unterbunden. Nach dem Rollen verpackt man sie in Stoff oder Papier und lässt sie einige Zeit ruhen. Feuchtigkeit und Wärme rufen die chemischen Prozesse hervor, die für die typischen Eigenschaften des Gelben Tees und seine charakteristische Farbe verantwortlich sind. Außerhalb Chinas ist Gelber Tee mit seiner leichten Kastanien-Note eine absolute Rarität und nur sehr schwer zu bekommen.

Bitte Fragen Sie unsere Mitarbeiter*innen gerne nach einem 2. Aufguß!



FRÜCHTETEE

	0,4l
N° 62 Aloe Vera	6,90
5–10 MIN 2 GEHÄUFTE TL/TASSE 100° Exotisch-fruchtiges Geschmackserlebnis mit dem gewissen Etwas.	
N° 63 Apfel-Ingwer	6,90
6–8 MIN 1–2 GEHÄUFTE TL/TASSE 100° Diese säurearme Früchtekomposition führt durch die feine Apfelnote in Verbindung mit der leichten Schärfe des Ingwers zu einem – ob heiß oder kalt genossen – wunderbaren Geschmackserlebnis.	
N° 065 Datteltraum	6,90
5–10 MIN 1 TL/TASSE 100° Die exotische Süße der Dattel gepaart mit einer feinen Gewürznote lässt einen in den fernen Orient entfliehen – ein Traum!	
N° 66 Erdbeer-Rhabarber (Bowl)	6,90
8–10 MIN 1–2 GEHÄUFTE TL/TASSE 100° Diese klassische Früchtekombination von Erdbeeren und Rhabarber verspricht ein vollfruchtiges Geschmackserlebnis. Gekühlt serviert ist die Bowl eine ideale Erfrischung für heiße Sommertage!	
N° 68 Granatapfel-(Ägyptische) Minze	6,90
8–10 MIN 1–1,5 GEHÄUFTE TL/TASSE 100° Diese Früchtemelange besticht durch den saftig-süßen Geschmack fruchtigen Granatapfels und erfrischender Minze.	
N° 69 Fit & Frucht Mango	6,90
5–10 MIN 2 GEHÄUFTE TL/TASSE 100° Lecker tropischer Tee mit fruchtig milder Tasse.	
N° 70 Marillenblüte	6,90
8–10 MIN 1–2 GEHÄUFTE TL/TASSE 100° Diese ausgewogene Mischung aus Früchten, Gewürzen und Kräutern, ergänzt durch den Geschmack natürlicher Aprikose und Honig, zaubert die Leichtigkeit des Frühlings direkt in die Tasse.	
N° 72 Berliner Rote Grütze	6,90
8–10 MIN 1–2 GEHÄUFTE TL/TASSE 100° Der Klassiker unter den Früchtekompositionen! Eine vollfruchtige Kombination aus Himbeer-, Erdbeer- und Kirschgeschmack, fein veredelt mit einem Hauch Sahne.	
N° 144 Urlaubsvorbereitungstee – Zitrusfrüchte, Apfel	6,90
8–10 MIN 2 TL/TASSE 100° Orange Ein frischer Tee mit intensivem Orangenaroma. Säurearm.	

	0,4l
N° 145 Blutorange	6,90
6–10 MIN 2–3 TL/TASSE 100° süß, beerig, blutorangig Ein fruchtiger Tee mit dem Geschmack saftiger Blutorangen.	
N° 146 Sanddorn-Holunderbeere	6,90
6–10 MIN 2–3 TL/TASSE 100° Sanddorn, Holunderbeere Fruchtiger Sanddorn-Holunderbeeren-Mix.	
N° 147 Waldspaziergang – Cassis mit Waldbeeren und Buchu	6,90
6–10 MIN 2–3 TL/TASSE 100° Cassis, Waldbeeren, Buchu.	
N° 148 Flotte Karotte – Karotte-Ingwer-Tee (Gemüsetee)	6,90
5–8 MIN 1 TL/TASSE 100° Karotte, Ingwer Karotte-Ingwer mit feinen Gewürzen.	
N° 170 Kolossales Kännchen	6,90
5–8 MIN 1 TL/TASSE 100° Papaya, Ananas mit Erdbeeren und Rosen kandierte Ananas-, Mango- und Papayastücken und Erdbeeren.	
N° 171 Friedenauer Fröchtchen	6,90
5–8 MIN 1 TL/TASSE 100° Kolossale Fruchtmischung in Picknickqualität Äpfel, Birnen, Feigen, Dattelnwürfel, Orangenecken, kandierter Ingwer.	
Kaffeeekirschentee	6,90
6–8 MIN 2 GEHÄUFTE TL/TASSE 100° Die Kaffeeekirsche umgibt die Kaffeebohne. Genießer schätzen nicht nur den natürlichen Koffeingehalt dieses Tees, sondern auch sein breites Aromaspektrum von Zitrus, Hagebutte, Quitte bis hin zu Kiwi und Stachelbeer. Auch für Nicht-Kaffeetrinker ein Gewinn und eine neue Geschmackserfahrung. Bitte beachten sie den erhöhten Koffeingehalt	

NEU

Bitte Fragen Sie unsere Mitarbeiter*innen gerne nach einem 2. Aufguß!



DAVID RIO CHAI & MEHR

Chaigetränke

Wir bereiten unsere Chaigetränke mit Frischmilch (3,8 % Fett)¹⁹ zu. Auf Wunsch erhalten Sie gerne auch fettarme- (1,5 % Fett)¹⁹ oder laktosefreie Milch¹⁹ sowie Hafer-¹⁶ oder Sojadrink^{8, 13, 25}.



CHAI VON DAVID RIO

	Standard	Groß
Power Chai	5,60	6,80
Unser intensivster Chai: mit Schwarzem und Grünem Tee. Vegan möglich		
Elephant Vanilla ²⁵	5,60	6,80
Einer der Klassiker. Leichte traditionelle Gewürzmischung aus Kardamom, Zimt und Nelken. Mit angenehmer Vanillenote.		
Tiger Spice ²⁵	5,60	6,80
Typischer Spiced Chai mit Aromen von Zimt, Nelke, Kardamom, Ingwer und Schwarzem Tee.		
Toucan Mango ²⁵	5,60	6,80
Typischer Chai-Geschmack mit einer tropischen Mango-Note.		
Flamingo Vanilla Decaf Sugarfree ²⁵	5,60	6,80
Zuckerfreier und entkoffeinierter Chai mit intensivem Vanillegeschmack		
Iced Chai Latte ²⁵	5,60	6,80
Wählen Sie aus den oben aufgeführten Chai-Sorten. Vegan möglich		
Dirty Chai ²⁵	6,70	7,80
Chai Latte mit einem Espresso-Shot.		



CAPE DORATO
hot drinks

CHAI VON CAPE DORATO

	Standard	Groß
Golden Latte	5,60	6,80
Ein harmonisches Zusammenspiel von Milch, Kurkuma, Ingwer, Zimt und Pfeffer. Vegan möglich		





CHOCOLATERIE



Edle Schokoladen

Unsere hauseigene Schokolade wird aus den Kakaobohnen der Familie De Castillo aus Peru gewonnen. Persönlich waren wir vor Ort und haben die Jahrhunderte alte Plantage am Fuße des Anden-Gebirges und deren Criollo-Kakaobäume besichtigt. Wie ein natürlicher Wald wirken die Kakaopflanzungen inmitten des nebligen Dschungels. Die sensible Pflanze braucht viel Platz und den lichten Schatten großer Bäume. Hier entsteht ein großer Kakao, ein Grand Cru. In unserer Chokolaterie werden aus diesen kostbaren Kakaobohnen einzigartige Schokoladen:

DIE ZARTBITTERE (NOIR, MIN. 72% KAKAO)

Anklänge von frischer Minze unterlegt mit einer zarten Bitterkeit und Noten von Ahornsirup und Banane. Perlende Aromen von grünen Trauben und Oliven geben dem Geschmacksbild den letzten Schliff.

DIE EDELVOLLMILCHSCHOKOLADE (LAIT, MIN. 41% KAKAO)

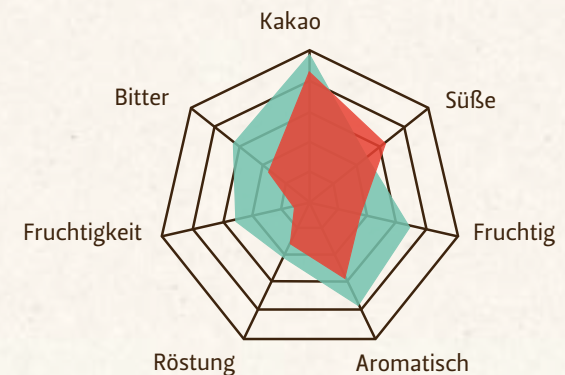
Volle Sahne-Karamell-Noten bilden die Basis für zarte Anklänge an geröstete Haselnüsse kombiniert mit Aromen von Karamell, Melasse und grünen Beeren.

Die beiden Schokoladen verwenden wir für Schokoladentafeln, Torten, Überzugsmassen, Fondue, Bruchschokoladen, Pralinen, Trinkschokoladen und als Mantel für die im Haus gerösteten Nüsse.

GESCHMACKSPROFIL

NOIR

LAIT



◀ Inhaber Andreas Giest vor Ort auf der Plantage in den Anden Perus.



Unsere Chokolaterie

Eine große Auswahl an Pralinen erwartet Sie im Ladengeschäft.

SCHOKOLADE MACHT GLÜCKLICH!

Für unsere Produkte verwenden wir ausschließlich qualitativ hochwertige Zutaten. Die von uns genutzte Schokolade ist eine reine Plantagenschokolade aus Peru und wurde nach unseren Wünschen in Zusammenarbeit mit französischen Chocolatiers kreiert. Dies bildet die Grundlage unserer handgefertigten Schokoladenprodukte, die Sie in unserem Einzelhandel finden. Und sollten Sie einmal nicht fündig werden oder für einen besonderen Anlass eine ganz individuelle Schokoladenkreation wünschen, kümmern wir uns gerne um dessen Umsetzung, egal ob es um personalisierte Tafeln, Schokopuzzle, Pralinen oder auch Ihre Eigenkreation geht.



TOFFEE-NOUGAT



HIMBEER-LITSCHI



BLAUBEER-VEILCHEN



KAFFEE-SAHNE



ZITRONENGAS-VANILLE

KONDI TOREI KONTAKTDATEN

Tel.: +49(0)30-886 779-31

Fax: +49(0)30-886 779-22

E-mail: konditorei@berliner-kafeeroesterei.de

MEHR ZU UNSERER KONDI TOREI SEITE 81



Kakao

Wir bereiten unsere Schokoladen- und Kakaogetränke mit Frischmilch (3,8 % Fett)¹⁹ zu. Auf Wunsch erhalten Sie gerne auch fettarme- (1,5 % Fett)¹⁹ oder laktosefreie Milch¹⁹ sowie Hafer-¹⁶ oder Sojadrink^{8, 13, 25}.

	Standard	Groß
Kakao 41 % ^{19, 25}	4,90	6,90
Kakao 72 % ²⁵	4,90	6,90
Kakao weiß 38 % ¹⁹	4,90	6,90
Portion Sahne ¹⁹	1,90	

Echte Trinkschokolade

Im Gegensatz zum Kakao und sogenannter "Heißer Schokolade" enthält unsere zähflüssige echte Trinkschokolade, nach firmeninternem Rezept von unserer Chocolaterie zubereitet, den vollen Kakaobuttergehalt der Kakaobohne und schmeckt daher wesentlich reichhaltiger.

	Standard
Echte Trinkschokolade ^{19, 25, 26} Dazu reichen wir Schokoladensahne und eine Gewürzmenage mit Rosa Pfeffer, Cilli, Kardamom, Ingwer und Zimt.	6,90
Vanilleküßchen ^{16, 19, 25, 26} Echte Trinkschokolade mit einer Kugel Vanilleeis	7,90
Französische Schokolade ^{16, 19, 25, 26} 2 cl Cointreau	8,90
Schottische Schokolade ^{16, 19, 25, 26} 2 cl Whiskey	8,90
Irische Schokolade ^{16, 19, 25, 26} 2 cl Baileys	8,90

Lesen Sie mehr
über unsere
Schokolade auf
Seite 59.





KALTE GETRÄNKE & SPEZIALITÄTEN AUF EIS



AUF EIS

KAFFEE, TEE, LIMONADE, SCHOKOLADE

	Standard
Iced Americano	4,90
Iced Espresso	3,90
Iced Espresso Macchiato	4,90
Iced Cappuccino	5,90
Iced Latte Macchiato	7,40
Iced Caramel Latte Macchiato	7,90
Eiskaffee ¹⁹	6,90
Kräftiger Kaffee, Bourbon-Vanilleeis, mit Sahne.	
Eiskaffee Baileys ¹⁹	7,90
Kräftiger Kaffee, Bourbon-Vanilleeis, mit Baileys und Sahne verfeinert.	
Eisschokolade ¹⁹	6,90
Kakao 42 %, Bourbon-Vanilleeis, mit Schokosahne.	
Eisschokolade Baileys ¹⁹	7,90
Kakao 42 %, Bourbon-Vanilleeis, mit Schokosahne und Baileys verfeinert.	
Espresso Tonic	5,90
Äthiopischer Waldespresso mit Tonic und Limette.	
Nitro Coffee (Saisonal erhältlich)	4,90
Cold Brew Kaffee cremig kalt aus dem Zapfhahn, mittels Stickstoff geschäumt. Eine wunderbare Erfrischung, nicht nur an heißen Tagen.	
	Portion
1 Kugel Vanilleeis ¹⁹	2,50
	Standard
Hausgemachter Eistee (Saisonal erhältlich)	5,90
Schwarzer Tee mit frischem Orangen- und Zitronensaft auf Eis.	
Smoothies ^{1, 2, 3, 13, 14}	6,90
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter*innen nach dem aktuellen Angebot.	
	0,4 l
Tee auf Eis → Preis variiert nach Teesorte. Wählen Sie aus unserem Teesortiment und gießen Sie Ihren frisch gebrühten Tee in ein Glas voller Eiswürfel. Im Sommer die originellste Art Tee zu genießen.	
Hausgemachte Zitronenlimonade	5,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNK

	0,2l	0,3l
Coca Cola ^{2, 3, 11} / Coca Cola light ^{2, 3, 6, 11}	4,10	
Saftschorle	4,10	5,10
mit Rhabarbersaft / Apfelsaft		
	0,2l	Flasche
Tonic		4,10

MINERALWASSER

	0,25l	0,75l
mit Kohlensäure	3,80	6,90
ohne Kohlensäure	3,80	6,90

SAFT & NEKTAR

	0,2l	0,3l
Apfelsaft naturtrüb	4,50	5,50
Rhabarbersaft	4,50	5,50
Frisch gepresster Orangensaft	5,90	6,90

Wein & Spirituosen

WEISSWEIN

	0,2l	0,75l
Grauer Burgunder QbA ²⁸	6,90	20,50

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	5,90
---------------------------	------

MIT WEISS-, ROSÉ- ODER ROTWEIN
Spritzig-leichte Erfrischung

ROSÉ

	0,2l	0,75l
Schneider Pfaffmann, Merlot Rosé, QbA ²⁸	6,90	21,50

WEINGUT, KARL PFAFFMANN | TROCKEN

Ein Duft von roter Johannisbeere, Himbeeren und jungen Pflaumen. Mit Aromen von frischem Apfel und Zitrusnoten.

ROTWEIN

ROTWEIN	0,2l	0,75l
Blauer Zweigelt	7,90	

WEINGUT KREMS, SANDGRUBE 13 | TROCKEN

Leuchtendes Rubinrot. Fruchbetont, mild, vollmundig und körperreich, mit Aromen von reifen Beeren.

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

APERITIFS

	0,1l	0,2l	0,75l
Sekt, Geldermann Carte Blanche	6,90		35,90

Traditionelle Flaschengärung, elegant und körperreich

Aperol Sprizz ^{2, 28}	8,80
--------------------------------	------

Aperol, Weißwein, Soda

BIER

	0,33l	Flasche
Pilsener Bier ¹⁶		4,90

COGNAC

	2cl	4cl
Hennessy Fine de Cognac	5,90	8,90

GRAPPA

	2cl	4cl
Grappa di Alexander die Cabernet	4,90	7,90

LIKÖR

	4cl
Baileys	5,90

Portion
Oliven 2,90 €



Frozen Yogurt

SAISONAL ERHÄLTICH VON APRIL BIS SEPTEMBER

Fruchtig und erfrischend mit wenig Fett – das ist Frozen Yogurt. Im Gegensatz zu Speiseeis wird keine Sahne sondern Joghurt (und Magermilch) verwendet. Die „eingesparten“ Kalorien kann man dann in Toppings stecken: Verschiedene leckere Soßen, z.B. Karamellsoße, bunte Schokolinsen, Blaubeeren, Schokoladendrops, Kokosnusscreme und viele mehr! Übrigens: Frozen Yogurt entstand bereits 1970 und erlangte in den Vereinigten Staaten große Bekanntheit. Nach Deutschland kam dieser Trend erst vor wenigen Jahren. Stellen Sie sich Ihren Frozen Yogurt nach Genuss zusammen und wählen Sie zum Beispiel frische Früchte, zartschmelzende Schokoladendrops, bunte Gummibären oder gesunde Nüsse. Auch Soßen lassen sich hierzu gut kombinieren. Oder wie klingt Karamellsoße mit Marshmallows? Probieren Sie es aus!

WÄHLEN SIE AUS UNSEREN TOPPINGS.

dunkle Schokoladensoße | weiße Schokoladensoße | Karamellsoße | Himbeersoße
Mangosoße | Kokossoße

Mini - Marshmallows | frische Blaubeeren | Haselnusskrokant | frische Erdbeeren
Gummibären | Crispy Mix | Walnüsse

dunkle Schokoladendrops | weiße Schokoladendrops | Vollmilchdrops
bunte Schokolinsen

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN SPECIAL TOPPINGS.

Frozen Yogurt ¹⁹ 200 ml	4,90
Frozen Yogurt ¹⁹ 300 ml	5,90
Topping je	0,90



FRÜHSTÜCK

Frühstück

Zu allen Frühstücken reichen wir ein hausgemachtes Knuspermüsli ^{16,19,26}.

Das kleine Herzhafte ^{1, 3, 16, 19}	10,90
2 Brötchen oder Brot nach Wahl, Butter Salami, Putenbrust, Kräuterfrischkäse und hausgemachte Konfitüre.	
Das kleine Süße ^{2, 16, 17, 19, 26}	10,90
1 Croissant, 2 Scheiben Toast, eine Portion Honig, Butter, hausgemachte Konfitüre, Schokoladentäfelchen aus eigener Herstellung sowie frisches Obst der Saison.	
Das kleine Edle ^{3, 9, 14, 16, 17, 19, 24, 26, 27}	13,90
0,1l Orangensaft oder Sekt , 2 Scheiben Toast nach Wahl (hell, dunkel), Butter, Sahnemeerrettich und norwegischer Räucherlachs.	
Das Französische Frühstück ^{2, 16, 17, 19, 26}	13,90
1 Croissant, 1 Brioche, 1 gekochtes Ei, Butter, Kräuterfrischkäse, Honig, hausgemachte Konfitüre, Schokoladentäfelchen aus eigener Herstellung und frisches Obst der Saison.	
Das Mediterrane Frühstück ^{1, 3, 9, 13, 14, 16, 17, 19, 26, 27}	15,90
Salami, Landrauschschinken, Butter, Ziegenfrischkäse, schwarze Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, Peperoni, Walnüsse und Honig-Senf-Soße	
Das Vegane Frühstück ^{2, 3, 9, 13, 14, 16, 18, 21, (25), 26}	14,90
Granola mit Hafer- oder Sojadrink, Margarine, Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, Avocadowürfel, hausgemachte Konfitüre, Schokoladentäfelchen aus eigener Herstellung und frisches Obst der Saison.	
Das Eiweißfrühstück ^{3, 14, 16, 17, 19, 26, 27}	15,90
1 gekochtes Ei, Butter, Avocadowürfel, Kirschtomaten, Peperoni, Ziegenfrischkäse, Camembert, Honig-Senf-Soße, Walnüsse und frisches Obst der Saison.	
Das Deutsche Frühstück ^{1, 3, 13, 16, 17, 19}	16,90
1 gekochtes Ei, Butter, Salami, Landrauschschinken, Putenbrust, Maasdamer, Peperoni und hausgemachte Konfitüre.	

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

Das Lachsfrühstück ^{1, 3, 9, 16, 17, 19, 24, 26, 27}	21,90
0,1l Orangensaft oder Sekt, 1 gekochtes Ei, Butter, norwegischer Räucherlachs, Meerrettich, Maasdamer und hausgemachte Konfitüre.	
Die Berliner Brotzeit ^{1, 3, 4, 9, 14, 16, 17, 19, 20, 25, 26, 27, 28}	19,90
Butter, Landrauschschinken, Salami, Putenbrust, Maasdamer, Ziegenfrischkäse, Camembert, Kräuterfrischkäse, Honig-Senf-Soße, Oliven, Walnüsse, Peperoni, Kirschtomaten und Radieschen.	
Das Berliner Kaffeerösterei Frühstück für 2 ^{1, 3, 9, 14, 16, 17, 19, 20, 25, 26, 27, 28}	39,90
0,1l Orangensaft oder Sekt pro Person, 2 gekochte Eier, Butter, hausgemachte Konfitüre, norwegischer Räucherlachs, Meerrettich, Honig-Senf-Soße, Salami, Landrauschschinken, Putenbrust, Maasdamer, Camembert, sonnengetrocknete Tomaten, Oliven, Schokoladentäfelchen aus eigener Herstellung und zwei halbe Stück Käsekuchen.	

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



EXTRAS

Portion Butter ¹⁹ oder Margarine ^(2,14)	1,10
Konfitüre des Hauses	1,50
Portion Honig	1,10
2 Schokoladentäfelchen aus eigener Herstellung ²	2,90
1 Brötchen (hell/dunkel) ¹⁶	1,40
2 Scheiben Brot ¹⁶	1,90
2 Scheiben Toast ¹⁶	1,70
Croissant ^{2, 16, 17, 19}	2,90
Brioche ^{16, 17, 19}	2,70
Gekochtes Ei ¹⁷	1,90
Portion Lachs mit Meerrettich oder Honig-Senf-Soße ^{3, 9, 14, 17, 19, 24, 27}	5,90
Portion Putenbrust ^{1, 3}	4,40
Portion Landrauschschinken ¹	4,40
Portion Salami ^{1, 3}	2,90
Portion Pastrami ^{1, 3, 8}	7,90
Portion Schnittkäse ¹⁹	2,70
Portion Ziegenkäse ¹⁹	3,70
Portion Camembert ¹⁹	3,60
Portion Kräuterfrischkäse ¹⁹	1,50
Avocadowürfel ^{3, 1, 4}	3,70
Oliven ^{13, 14}	3,20
Sonnengetrocknete Tomaten ^{3, 9, 14}	2,90
Meerrettich ^{3, 9, 14, 19}	1,10
Honig-Senf-Soße ^{17, 27}	1,10
Krautsalat ^{1, 14, 17, 19, 25, 27}	2,50
Portion hausgemachtes Knuspermüsli ^{16, 18, 19, 26}	6,50
Portion frisches Obst der Saison	4,70



HAUSGEMACHTES, SANDWICHES & SALATE

HAUSGEMACHTES

Tagessuppe (serviert mit Brot) ^{16, 26} 7,90
(bitte fragen Sie unser Personal nach dem aktuellen Angebot)

Hausgemachte Chili sin Carne (vegan) ¹⁶ 11,90
Serviert mit Brot.

Quiche Vegetarisch ^{17, 19} 12,90
Serviert mit einem kleinen Salat.
(bitte fragen Sie unser Personal nach dem aktuellen Angebot)

Quiche ^{17, 19} 12,90
Serviert mit einem kleinen Salat.
(bitte fragen Sie unser Personal nach dem aktuellen Angebot)

Frisch
zubereitet.

BELEGTES BROT

Veganes Brot ^{3, 9, 14, 16, 26} 11,90
Ein Vollkornbrötchen mit Rucola, Avocado,
sonnengetrockneten Tomaten und einem kleinen Salat.

SANDWICHES

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

Sandwich mit Käse und Ei ^{2, 13, 16, 17, 19} 10,90
Mit Maasdammer, Ei, Gewürzgurken, frischen Tomaten,
Mayonnaise und Salat.

Sandwich mit Putenbrust und Käse ^{1, 3, 14, 17, 19, 25, 27} 11,90
Mit Putenbrust, Maasdammer, Mayonnaise, Gewürzgurken,
frischen Tomaten und Salat.

Sandwich Rustikal ^{1, 3, 14, 17, 19, 25, 27} 11,90
Mit Landrauschschinken, Senf, Krautsalat, Ei und Gewürzgurken.

Sandwich mit Pastrami ^{1, 3, 8, 14, 17, 19, 25, 27} 16,90
Mit Pastrami, Maasdammer, Gewürzgurke, Mayonnaise und Krautsalat und Salat.

Sandwich mit Lachs ^{1, 3, 9, 14, 17, 19, 24, 25, 27} 13,90
Mit norwegischem Räucherlachs, Honig-Senf-Soße,
frischen Tomaten und Salat.

BKR-Klubsandwich ^{1, 3, 14, 17, 19, 25, 27} 15,90
Mit Maasdammer, Salami, Putenbrust, Landrauschschinken, Senf, Mayonnaise, Ei,
Gewürzgurken und Salat.

SALATE

Zu jedem Salat reichen wir frisches Brot.

Veganer Salat ^{3, 9, 13, 14, 26} 12,90
Salate der Saison mit Avocado, schwarzen Oliven, Kirschtomaten,
sonnengetrockneten Tomaten und Walnüssen.

Chefsalat ^{1, 3, 17} 13,90
Salate der Saison mit Putenbrust, Ei, Kirschtomaten und Radieschen.

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

DRESSING ZUM SALAT

French Dressing ^{19, 27}

Essig & Öl ⁹

Unsere haus eigene Konditorei

SCHOKOLADENSEITEN UND SAHNEHÄUBCHEN

In unserer haus eigenen Konditorei werden täglich frische Torten und Kuchen gefertigt. Hätten Sie gedacht, dass bis zur Fertigstellung einer Moussetorte wie Madame Blanche zwei Tage vergehen können? Es beginnt mit dem individuellen Backen der Böden. Anschließend wird die Torte Schicht für Schicht aufgebaut. Zwischendurch muss diese immer wieder stundenlang gekühlt werden. Zum Schluss wird sie von Hand dekoriert. Ein Kunstwerk, für dessen Genuss Sie sich Zeit nehmen sollten! Neben den Torten ist natürlich Schokolade das große Thema: Aus unserer peruanischen Plantagenschokolade zaubern die Konditor*innen eine Vielfalt verführerischer Delikatessen: Pralinen, Tafelschokoladen, schokolierte Früchte und vieles mehr.

Gäste aus der Region Berlin können unsere Torten online im Tortenshop bestellen – per Kurier kommt die frische Torte zu Ihnen nach Hause auf die Kaffeetafel. Sie möchten eine individualisierte Schokoladentafel, eine drei-stöckige Hochzeitstorte oder eine Torte mit Ihrem Firmenlogo? Kein Problem, sprechen oder schreiben Sie uns einfach an. Zusammen mit unseren Konditor*innen kreieren wir Ihr Traumprodukt.

KONDITIONE KONTAKTDATEN

Tel.: +49(0)30-284 700-331

E-Mail: konditorei@berliner-kaffeeoesterei.de

TORTENONLINESHOP

www.berliner-kaffeeoesterei.de/tortenshop

ALLE TORTEN IM ÜBERBLICK:





Unser Ladengeschäft

HEREINSPAZIERT IN DER UHLANDSTRASSE!

Plantagenkaffees aus aller Welt, Schokoladenspezialitäten, Trinkschokoladen sowie hochwertige Tees finden Sie bei uns in großer Auswahl. Neben hochwertigen Produkten anderer Anbieter, liegt unser Hauptaugenmerk auf den von uns selbst hergestellten Köstlichkeiten, denn unsere Konditorinnen und Konditoren stellen nicht nur die im Café erhältlichen Torten und Kuchen her, sondern ebenso Aufstriche, Gebäcke, Pralinen und Schokoladen, die alle in unserem Einzelhandelsbereich erhältlich sind. Und wer sich noch unsicher ist, welcher Kaffee denn am besten passen würde, dem stehen unsere geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zur Seite. Egal, ob es um Kaffee, Tee, Süßes oder Feinkost geht, wir beraten Sie gerne.



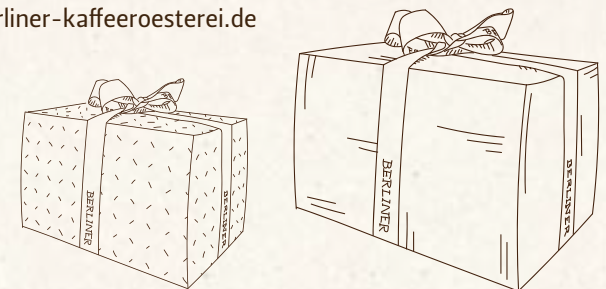
EBENFALLS ERHÄLTlich IST NATÜRLICH AUCH DAS ZUR KAFFEEZUBEREITUNG NÖTIGE EQUIPMENT.

Präsente

Die große Vielfalt unseres Sortiments bietet viele Möglichkeiten für individuelle Präsente. Große oder kleine Geschenke. Von 1 bis 10.000 Stück. Individuelle Verpackungen mit Etiketten in Ihrem Design. Versendung in Ihrem Namen an Ihren Wunschort. Alles ist möglich!

SPRECHEN ODER SCHREIBEN SIE UNS AN – GERN STELLEN WIR PRÄSENTE FÜR SIE ZUSAMMEN.

E-MAIL: praesente@berliner-kaffeeoesterei.de





Unser Onlineshop



WWW.SHOP.BERLINER-KAFFEEROESTEREI.DE
BESTELLUNG@BERLINER-KAFFEEROESTEREI.DE

Lieber was Gutes.

Für alle, die es nicht zu uns in die Uhlandstraße schaffen oder denen unser Einzelhandelsangebot nicht groß genug ist, gibt es unseren Onlineshop. Hier finden Sie nicht nur handwerklich gerösteten Kaffee und Espresso sowie Schokolade und Tee, sondern auch ein riesiges Angebot an internationaler Feinkost.

Mit über 5.000 Spezialitäten bleibt kein Wunsch offen. Und sollten Sie dort doch einmal etwas nicht finden, versuchen wir gerne, es für Sie ausfindig zu machen.

SCHNELL NACH HAUSE GELIEFERT.

- Über 600 Delikatessen aus eigener Manufaktur
- Erlesene Kaffeesorten von Single Origin bis zur hauseigenen Mischungen
- Versandkostenfrei ab 1kg Kaffee oder 49€ Warenwert mit DPD*
- Versandfertig in 24h**
- Telefonische Beratung



* Alle Preise inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders beschrieben.

** Gilt an Werktagen für Lagerware

BERLINER
KAFFEE
MASCHINEN
ZENTRUM

**SPITZEN-TECHNIK FÜR KAFFEEGENIESSER
IM HERZEN BERLINS**

SIE LIEBEN KAFFEE?

WIR HABEN DIE MASCHINE.

Größte Jura Ausstellung in Berlin |
Alle Geräte zum Test vor Ort | Fachberatung
Service von A – Z | Hausgarantie |



Behrenstraße 19 | 10117 Berlin | +49. (0)30 284 700 690

kontakt@berliner-kafeemaschinenzentrum.de
www.berliner-kafeemaschinenzentrum.de



Veranstaltungen

Sie sind neugierig geworden und würden gerne mehr über Kaffee und Schokolade erfahren? Dann sind Sie hier richtig. Unsere monatlichen Veranstaltungen verbinden Genuss mit fachkundigem Wissen.

KAFFEEVERKOSTUNG

Finden Sie in gemütlicher Runde in unserer Bibliothek heraus, welche Kaffees Ihnen zusagen und erfahren Sie mehr über den Kaffeeursprung und die Verarbeitung des Kaffees.

ESPRESSOVERKOSTUNG

Nach einer Einführung in die espressokultur tauchen Sie ein in die Geschmacksvielfalt unseres espressosortiments. Finden Sie heraus, welcher Espresso zu Ihnen passt und was einen perfekten Espresso ausmacht.

SCHOKOLADE UND WEIN

Lassen sich nur Rotwein und Bitterschokolade vereinen, und sind Weißwein und Vollmilchschokolade wirklich ein No-Go? Bei dieser Veranstaltung räumen wir mit einigen Vorurteilen auf.

URSPRUNGSREISEN

Reisen Sie mit uns in den Kaffeeursprung. Das Vertrauen schafft und sichert die Nachfrage. Nachfrage und direkter Kontakt sichern wiederum die Qualität. Aus Liebe zur Qualität entsteht Freundschaft. Das die Basis all unseres Tuns. Das können wir natürlich nicht alleine. Ohne unsere starken Partner im Ursprung wäre dies überhaupt nicht möglich.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN
SCANNEN SIE DEN QR-CODE.

UHLANDSTRASSE KONTAKTDATEN

Tel.: +49(0)30-886-779-20

Fax: +49(0)30-886 779-22

E-Mail: uhlandstra3e@berliner-kaffeeoesterei.de



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 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, 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

*Wir sind an 365 Tagen
im Jahr mit persönlicher
Beratung für Sie da.*

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo — Sa: 9 — 20 Uhr

So & Feiertag: 10 — 19 Uhr

BERLINER KAFFEERÖSTEREI GIEST & COMPAGNON GMBH & CO. KG

Uhlandstraße 173 / 174

10719 Berlin

+49. (0)30 886 779 20

BEI RESERVIERUNGEN

+49. (0)30 284 700-25

uhlandstrasse@berliner-kafeeroesterei.de

Januar 2023