

Kaffee Liste

HERKUNFT	SO SCHMECKT'S - URSPRUNGSNUANCEN	250g
<i>Von benachbarten Kakao oder Fruchtbäumen nimmt die Kaffeepflanze über die Wurzel deren Aromen mit auf, sowie von verschiedenen Kräutern, Sträuchern und Blumen.</i>		
Brazil Sao Bento	Gelbe Arabica * vollmundige Edelschokolade * Karamell * Nuss	9,59 €
Indien "Harley Estate"	Sehr stark* harmonisch würzig * feine Noten von Kardamon & Vanille	8,42 €
Panama Volcan Baru	Vulkankaffee * leicht floral * milkschokoladig * weicher Abgang	10,61 €
Costa Rica Tarrazu	mild würzig * tropische Früchte * leichte Nussnuancen * lieblich	9,39 €
Peru Finca Rosenheim	Sonnengetrocknet * zart Blumig * vollmundig * leicht würzig	9,59 €
Guatemala Terra Rossa	Kakaonote * fein fruchtig * Karamell * lieblich	9,59 €
Ruanda Nyamasheke	Feinwürzig*Schwarztee Akzente*Sirupartig *Apfel/Weinbeere*lieblich	8,64 €
Honduras Marcala	Mittelkräftiger Zentralamerikaner * lieblich * blumige Kakaonoten	9,12 €
Zambia "Mubuyu AAA"	Kräftig * florale Züge * Hauch Mandarine gepaart mit dkl. Schokolade	9,95 €
Santo Domingo Organico	Karibisch lieblicher Exot* Mango/Papaya *milkschokol.langer Abgang	11,23 €
Mexiko Finca El Flamingo	vollmundige Kakaonote * süßlich floral * edelschokoladige Würze	9,95 €
Cuba Turquino	Rassig würzig * erinnert an Kubanische Zigarren * dunkle Schokolade	9,59 €
Colombia Swiss Water	Entkoffeiniert * dunkle Schokolade *leicht süßwürzig * nussig	9,99 €
Vietnam & Guatemala	100% Robusta * sehr stark "Wachmacher" * schöne Crema	8,34 €
Äthiopien Sidamo	Kräftig * würzig * Haselnuss / Walnuss * dunkle Schokolade	9,59 €
Kenia Pearls of Africa	Perlbohnspezialität * würzig zgl. vollmundig * weinige Nuancen	9,96 €
Yemen Mokka	Kräftig würzig*leichte Schärfe*Honignote*schwarze Johannisb.*lieblich	9,54 €
Äthiopien Yirgacheffe	Fruchtig / dunkelbeerig * Hauch Vanille * floral- schokoladige Würze	9,14 €
Indonesien Sumatra Toba	Erinnert an Zartbitter Schokolade * Nougat * geröstete Mandeln	9,96 €
Indones. West Blue Java	Edle Würze * Erdnuss- Karamell- Nuance * vollmundig süßlich	9,59 €
Tansania Kilimandscharo	Vollmundig *exzellent süßlich * Vanillehauch * fruchtig	9,23 €

**JEDER KAFFEE KANN VOR ORT VERKOSTET WERDEN. ZUBEREITUNGSZEIT NUR: 8 MINUTEN
ODER FRAGEN SIE NACH DER AKTUELLEN KAFFEE & ESPRESSO SORTE IM AUSSCHANK.**

ESPRESSO

Don Vito	100% ARABICA. Von ausgesuchten brasilianischen Plantagen und feinen Rohkaffees aus dem afrikanischen Hochland und Südasiens komponiert. Als milder Espresso oder kräftiger Kaffee zu genießen.	9,59 €
Star of Italy	80% ARABICA, 20% ROBUSTA. Harmonische Komposition brasilianischer Hochlandgewächse, feinsten afrikanischer Rohkaffees und einer seltenen Robusta Spezialität aus Indien. Intensive Grundsüße. Hervorragend für Milchgetränke geeignet oder pur. Nach Süd Italienischer Art!	9,73 €
No. 3	70% ARABICA, 30% ROBUSTA. Volle Kraft und Würze resultiert durch trocken aufbereiteten afrikanischen Robusta; leicht erdig-hölzern im Charakter, begleitet von einem lieblich weichen Braziilkaffee.	9,44 €

HAUSMISCHUNG

Dresdner Feine Milde	Milde Hochlandmischung aus Guatemala, Honduras und Peru. Vollmundig- lieblich *zart- fruchtig * leicht süßlich *	7,34 €
Dresdner Premium	Kräftige Arabica Mischung aus Honduras, Nicaragua und Tansania. würzig * dunkle Schokolade * dezente Fruchtigkeit *	7,34 €

AROMATISIERTER KAFFEE

Dresdner Schokoladenmädchen	Schoko-, Sahne-, Toffee Geschmack * U N S E R B E S T S E L L E R *	10,28 €
Erdbeer - Schoko	Schokolade küsst Erdbeere. Auch kalt ein Traum! Nur im Sommer	10,28 €
Happy Haselnuss	Haselnuss Pur - einzigartig nussig!	10,28 €
Vanilla Cream	Für Vanille Fans - unschlagbar!	10,28 €
Schoko - Orange	Schokolade- Süssorangen Geschmack - wie ein "Soft Cake".	10,28 €
Chili Chocolate	Dunkles Schokoladenaroma mit einer dezente Chili Schärfe.	10,28 €
Pistazien Crème	Pistazie- Persipan- und weicher Sahne Geschmack.	10,28 €
Latte Macchiato Schoko	Kaffee- Kakao- Schokolade und Karamell Geschmack in einem.	10,28 €
Irish Cream	Irish Whiskey Aroma * ohne Alkohol* Tip; mit Schuss Sahne genießen.	10,28 €
Lumumba	Schokolade & Rum * ohne Alkohol * Ab Mitte/Ende Oktober bis Januar.	10,28 €
Eierlikör - Schoko	Wie der Name schon sagt. Nur Ostern * ohne Alkohol *	10,28 €

Für die Aromatisierung verwenden wir mild bis mittelkräftige Kaffeesorten mit geringen Ursprungsnuancen. Nach der Röstung werden hochwertigste Naturaromen in flüssiger Form übergossen, anschließend Luftgetrocknet. Nicht karamelisiert! Für alle Automaten geeignet!

RARITÄTEN**KÖNNEN DIREKT VOR ORT VERKOSTET WERDEN!**

<p>Kopi Luwak "Katzenkaffee" <i>> brillant und Seidenweich</i> <i>...muss man probiert haben!</i></p>	<p>Eher eine Kuriosität diese Rarität von der Balinesischen Insel. Die roten Kaffeekirschen werden von Luwak- Katzen gefressen doch die grüne ungeröstete Bohne wieder ausgeschieden. Durch diesen Prozess wird der Kaffee natürlich fermentiert und ist noch bekömmlicher. Die Tiere vernichteten die Ernte der Bauern und entdeckt wurde ein weltberühmter Kaffee. Sein würziges, volles Aroma ist sirupartig und weist dkl.-schokoladige Nunacen mit leicht holzigen und grasigen Noten auf.</p> <p style="text-align: center;">100 % ORIGINAL MIT ZERTIFIKATION!</p>	<p>64,75 €</p>
<p>Austarlien Skybury <i>> samtig, leicht süß und langanhaltend.</i></p>	<p>Die Plantage bei Mareeba im nördl. Queensland befindet sich im Familienbesitz und liegt auf einer Höhe von 500-600m. Durch eine höchst anspruchsvolle Anbaumethode wächst die hochwertige Sorte "Arabica Yellow Bourbon" mit nur geringen Koffeingehalt. Ein sehr aromatischer und ausdrucksvoller Kaffee für Genießer mit einer samtig dezenten Würzigkeit und süßen Anklängen von Vollmilchschokolade, mit besonders langen Abgang.</p>	<p>18,47 €</p>
<p>Ecuador Galapagos <i>> einzigartig, leicht süßlich mittelkräftig.</i></p>	<p>Aus dem Zentralgebirge von San Cristobal. Das einzigartige durch den Humboldt Meeresstrom gemäßigte, tropische Klima bringt der Südseite der Insel zu Beginn des Jahres ergibige Regenfälle. In Kombination mit den nährstoffreichen Vulkanboden schafft dieses Klima ideale Wachstumsbedingungen. Zusätzlich ist der Einsatz von Pestiziden und chemischen Düngern staatlich verboten. Ein unvergleichlicher Nunacenreichtum von Nuss- bis Edelschokolade hinterlässt ein elegant, samtig- weiches Mundgefühl.</p>	<p>17,91 €</p>
<p>Äthiopien Wild-Grown Kafa Forest "Wildkaffee" <i>> mittelkräftig & wild</i> <small>(schmeckt lauwarm am Besten)</small></p>	<p>Im südwestlichen Teil von Äthiopien liegt die Region Kafa. Dort wächst der Kaffee auf Höhen von 1400-2100m über dem Meeresspiegel, größtenteils wild in den tiefen Wäldern der Provinz und fast ohne menschliche Einflüsse. Dieser Waldkaffee ist hauptsächlich natürlich aufbereitet, das heißt im Ganzen gesäubert und dann von der Sonne getrocknet. Abgerundet im Geschmack, vollmundig, würzig schokoladige Fülle mit einer sehr angenehmen Fruchtigkeit.</p>	<p>13,57 €</p>
<p>Nicaragua Maragogype "Riesenbohnen" <i>> schön leicht und Körperreich</i></p>	<p>Reift in der Region Jinotega in 1500m Höhe auf vulkanischen Boden. In kleinen Fincas der bergigen Region werden nur die reifen Kaffeekirschen in bis zu acht Durchgängen von Hand geerntet. Dies ist erforderlich, da nicht alle Kirschen gleichzeitig reif sind, sondern an einem Strauch Blüten, grüne und bereits reife Kirschen hängen können. Kaffee dieser einzigartigen und sonnengetrockneten Riesenbohnen schmeckt auffallend weich und duftet betörend. Feinwürzig und sehr ausgewogen im Geschmack, mit einer dunkelschokoladig zugleich lieblich milchschokoladigen Cremigkeit und Anklängen von dunkler Brombeere.</p>	<p>13,35 €</p>

Unsere Empfehlung; Raritäten in der Stempelkanne zubereiten

!!! Filterpapier nicht empfehlenswert, erzeugt 40% Aroma Verlust !!!