



## ESPRESSOMASCHINE

	Nicaragua mild, weich	Cuba kräftig, würzig
Espresso <sup>11</sup>	2,10 €	2,80 €
Espresso Macchiato <sup>11</sup>	2,40 €	3,00 €
Espresso Doppio <sup>11</sup>	3,40 €	4,40 €
Cappuccino <sup>11</sup>	3,40 €	3,90 €
Café Latte <sup>11</sup>	3,90 €	4,40 €
Latte Macchiato <sup>11</sup>	4,10 €	4,60 €

## HANDGEBRÜHT – ca. 200 ml

	V60	SIPHON
Äthiopien – würzig, ausgeprägte Säuren <sup>11</sup>	3,40 €	3,90 €
Nicaragua – nussig, mit Noten von Aprikose <sup>11</sup>	3,40 €	3,90 €
Honduras – weich und rund, dezente Säure <sup>11</sup>	3,90 €	4,50 €
Kenia – ausgeprägte Zitronennote, Grapefruit, Johannisbeere <sup>11</sup>	4,40 €	4,90 €
Cuba – volle, dunkle Aromen, Nuss und Tabak <sup>11</sup>	4,40 €	4,90 €

## SPEZIAL – wechselnde Sorten

	COLD DRIP
Cold Drip Americano <sup>11</sup>	3,90 €
Cold Drip on the Rocks <sup>11</sup>	3,90 €
Cold Drip Latte <sup>11</sup>	4,30 €

## GASTKAFFEES – wechselnde Sorten<sup>11</sup>

Wir haben immer wieder wechselnde Gastkaffees aus der ganzen Welt für Sie – unsere Barista beraten Sie gerne!





## HEISSES

<b>Tee</b>					3,70 €
Invitea / Detoxicum / Darjeeling Laudatio / Earl Grey Eternitea / Rooibos Tabula Rasa / Ruby Mentha					
<b>Matcha</b> <sup>11</sup>					5,00 €
<b>Matcha Latte</b> <sup>11</sup>					5,30 €
<b>Ciocolata Calda</b> – heiße Schokolade					4,00 €
<b>Ciocolata con Panna</b> – Ciocolata + Sahne					4,30 €
<b>Bicerin</b> <sup>11</sup> – Ciocolata + Espresso + Sahne					4,60 €

## WASSER

<b>Vöslauer Mineralwasser, still</b>	0,25 l	2,90 €	0,75 l	4,90 €
<b>Vöslauer Mineralwasser, prickelnd</b>	0,25 l	2,90 €	0,75 l	4,90 €

## SOFT DRINKS

<b>afri Cola</b> <sup>1,11</sup>			0,20 l	3,30 €
<b>afri Cola 25</b> <sup>1,11</sup>			0,20 l	3,50 €
<b>afri Cola white (zuckerfrei)</b> <sup>1, 5, 11, 14</sup>			0,20 l	3,30 €
<b>Proviant Berlin naturtrüb</b>			0,33 l	3,60 €
Orange / Zitrone / Zitrone-Ingwer / Apfelschorle / Rhabarberlimo				
<b>Fever-Tree</b>			0,20 l	3,70 €
Lemon Tonic <sup>10</sup> / Indian <sup>10</sup> / Ginger Ale				
<b>Fentimans</b>			0,275 l	4,50 €
Mandarin and Seville Orange / Lemonade / Lime & Jasmine <sup>10</sup> / Rose Lemonade <sup>1</sup>				

Allergene: o) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mehr 10 mg/l

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsmittel, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Süßungsmittel, 6) geschwefelt,

7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) Phosphat, 10) chininhaltig 11) koffeinhaltig, 12) taurinhaltig, 13) milcheiweißhaltig, 14) Phenylalamin, 15) Nitrit,







## FRUCHTIGES

### Niehoffs Vaihinger Säfte

Apfelsaft naturtrüb / Orange / Traube (rot) / Rosé Grapefruit

0,20 l

3,20 €

### Niehoffs Vaihinger Nektare

Rhabarber / Pfirsich

0,20 l

3,20 €

### Saft-Schorle

---

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

4,90 €

Wechselnde Variationen von frischen, hausgemachten Limonaden: Fragen Sie unser Personal.

---

## PROSECCO

Tenuta Cà Bolani Prosecco Spumante Brut °

0,20 l

8,50 €

---

## KUCHEN & HERZHAFTES

Täglich frische, saisonale Kuchen, Herzhaftes und andere Backwaren.  
Schauen Sie gerne in unsere Vitrine oder fragen unser Servicepersonal.



Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch und Milcherzeugnisse, c) Eier und Eierzeugnisse, d) Fisch und Fischerzeugnisse, e) Krebstiere und krebstiererzeugnisse, f) Erdnüsse und Ernterzeugnisse, g) Soja und Sojaerzeugnisse, h) Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, l) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, m) Senf und Senferzeugnisse, n) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, o) Schwefeldioxid und Silfite (in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mehr 10mg/l), p) Lupine und Lupinerzeugnisse, r) Weichtier Molusken sowie darauf hergestellte Erzeugnisse. Für die genaue Aufschlüsselung von glutenhaltigem Getreide und den Schalenfrüchten beachten Sie bitte die letzte Seite. Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsmittel, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Süßungsmittel, 6) geschwefelt, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) Phosphat, 10) chininhaltig 11) koffeinhaltig, 12) taurinhaltig 13) milcheiweißhaltig, 14) Phenylalamin, 15) Nitrit



## UNSERE ZUBEREITUNGSARTEN

### **V60 (PORTIONS-HANDFILTER)**

Zubereitungszeit: ca. 4 Min.

Lange als Oma- oder Blümchenkaffee verschrien, erlebt das Filtern von Kaffee momentan (zurecht) eine Renaissance in der Wahrnehmung. Vielfach ist die Entwicklung dem modernen geschmacksneutralen Filterpapier aber auch den neuen wohldurchdachten Systemen zu verdanken. Durch den Filter werden die Kaffeeöle zurückgehalten und der so zubereitete Kaffee ist sehr klar, die Aromen gut strukturiert.

**Perfekt für den eleganten Genuss.**

---

### **KAFFEE-SIPHON**

Zubereitungszeit: ca. 4 Min.

Bestehend aus zwei durch ein Steigrohr und Filter getrennte Gläser, wird das befüllte untere Glas so weit erhitzt, bis es durch das Steigrohr in das obere Glas steigt. Nach der Brühzeit wird die Hitzequelle am unteren Glas entfernt, die Luft dort zieht sich zusammen und zieht die Flüssigkeit wieder in das untere Glas. Der Kaffeersatz wird dabei durch den Filter zurückgehalten. Bei dieser Zubereitung gelangen die Kaffeeöle in den fertigen Kaffee. Der so zubereitete Kaffee ist dadurch sehr intensiv im Geschmack.

**Perfekt für den vollen Genuss.**

---

### **COLD-DRIP**

Eigentlich eine sehr alte Zubereitungsart, diese geriet lange Zeit in Vergessenheit. Angeblich waren es holländische Seefahrer, die als erstes auf den Gedanken kamen, den Kaffee, den sie auf den Schiffen tranken, anstatt mit heißen Wasser zu brühen mit kaltem Wasser zu ziehen. Von der Funktionsweise her ist dieses Prinzip sehr simpel. Kaltes Wasser wird tröpfchenweise auf den gemahlene Kaffee gegeben – es entsteht ein bitterstoffarmes Konzentrat aus intensiven Kaffeearomen. In kleinen Fläschchen abgefüllt, kann man das Konzentrat über mehrere Tage lagern. Der ganze Vorgang dauert etwa 8-10 Stunden, sodass täglich nur eine bestimmte Menge verfügbar ist.

**Enthält deutlich mehr Koffein als die gleiche Menge heiss gebrühten Kaffees.**



## ALLERGENINFORMATION

Glutenhaltige Getreibe sowie daraus erstellte Erzeugnisse	Weizen Roggen Gerste Hafer Dinkel Kamut	aw ar ag ah ad ak	a
Milch und Milcherzeugnisse			b
Eier und Eierzeugnisse			c
Fisch und Fischerzeugnisse			d
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			e
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			f
Soja und Sojaerzeugnisse			g
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Mandeln Haselnuss Walnuss Kaschunuss Pekannuss Paranuss Pistazien Macadamianuss Queenlandnuss	hma hh hw hk hpe hpa hpi hmn hq	h
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			l
Senf und Senferzeugnisse			m
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse			n
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mehr 10 mg/l			o
Lupine und Lupinenerzeugnisse			p
Weichtier Molusken sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			r

## ZUSATZSTOFFE

Farbstoff	1	Phosphat	9
Konservierungsmittel	2	chininhaltig	10
Antioxidationsmittel	3	koffeinhaltig	11
Geschmacksverstärker	4	taurinhaltig	12
Süßungsmittel	5	milcheiweißhaltig	13
geschwefelt	6	Phenylalamin	14
geschwärzt	7	Nitrit	15
gewachst	8		