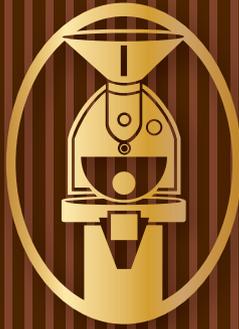


Kaffee

BAD SAAROW



Rösterei

AM SCHARMÜTZELSEE

*Kaffee, Leckereien
& Getränke*

Willkommen

UNSERE PHILOSOPHIE

Unser breit gefächertes Sortiment beinhaltet die klassischen, besonders milden und aromatischen süd- und zentralamerikanischen Kaffees, die körperreichen Arabicas Indonesiens sowie die ursprünglichen Bohnen Afrikas.

Darüber hinaus verfügen wir über ganz außergewöhnliche Raritäten, die auch den anspruchsvollen Feinschmecker inspirieren. In jedem Fall die höchsten Qualitäten.

Unser Ziel ist eine transparente Wertschöpfungskette, von der alle Beteiligten profitieren. Für jede Sorte entwickelt unsere Röstmeisterin Heike ein eigenes Röstprofil. Die Kaffees werden mehrmals pro Woche in unserem Röstraum in Bad Saarow schonend im Trommelröster geröstet, in einem 15 kg Giesen W 15-A Kaffeeröster, bei max. 200° C in 16 bis 20 Minuten.

UNSERE KAFFEES

Wir servieren Ihnen einen Kaffee Ihrer Wahl frisch gemahlen und aufgegossen in der French Press Kanne mit ca. 350 ml.

Lassen Sie den Kaffee ab dem Zeitpunkt des Servierens noch mindestens 2 Minuten ziehen. Die kleine Sanduhr gibt Ihnen das Zeitmaß vor. Anschließend pressen Sie vorsichtig das Sieb der French Press nach unten. Achten Sie darauf, dass Sie das Kaffeemehl nicht auspressen, das verdirbt den Geschmack durch frei werdende Bitterstoffe. Dann gießen Sie den Kaffee in die Tasse und genießen das Geschmackserlebnis. Unsere Kaffees werden zunächst ohne Milch serviert, damit Sie den puren Kaffeegeschmack erleben – probieren Sie!

Wenn Sie Ihren Lieblingskaffee gefunden haben, können Sie diesen auch gern gemahlen oder als ganze Bohne kaufen, um ihn zu Hause jeden Tag genießen zu können oder als Geschenk für einen lieben Menschen.

Gern brühen wir Ihnen unsere Kaffees auch

- im Handfilter (+ 1 Euro),
- in der Chemex (+1,50 Euro) oder
- der Aeropress auf.

Die verschiedenen Varietäten, Anbauhöhen, Erntemethoden, Aufbereitungsarten und Plantagen erfahren Sie von unseren Barista und Fachpersonal, oder von der Aufschrift an den Kaffeeschütten.



VON HAND
IN BAD SAAROW
GERÖSTET

Kaffee

ETHIOPIA WASHED YIRGACHEFFE

• SCHWARZE JOHANNISBEERE • BLUMIG •

Afrika ist der Heimatkontinent des Kaffees und Äthiopien das Ursprungsland der Pflanze. In seiner ursprünglichen wilden Form kommt der Kaffee nur noch hier vor. Die wichtigsten Anbaugeländer liegen im Durchschnitt 1.300 m bis 1.800 m hoch. Da kaum chemische Mittel eingesetzt werden, zählt der äthiopische Kaffee zu den reinsten der Welt.

Alle Kaffees, die für den Export bestimmt sind, erhalten vom staatlichen Verkostungszentrum einen Charakter zugewiesen. Dabei sind die Grenzen der Anbaugeländer nicht immer identisch mit den Geschmacksgrenzen, die letztendlich über die Bezeichnung entscheiden.

French Press Kännchen	350 ml	5,20 €	250 g für zu Hause	7,90 €
			500 g für zu Hause	15,00 €

KENYA

• LIMETTE • TRAUBE • KRÄFTIG •

Kenianischer Kaffee wächst größtenteils auf einer Höhe von 1.500 m bis 2.100 m. Zweimal im Jahr wird geerntet. Kaffee aus Kenia bietet alles, was man sich von einem Kaffee wünschen kann. Er ist berühmt für seinen kraftvollen Körper und seine ausgeprägte Säure. Er ist herrlich aromatisch und schmeckt angenehm fruchtig - etwas herb, mit erdigen Untertönen.

French Press Kännchen	350 ml	6,50 €	250 g für zu Hause	10,50 €
			500 g für zu Hause	21,00 €

TANZANIA ARA AA Plus Utengule

• SCHOKOLADE • KARAMELL • HIMBEERE •

Willkommen zu einer unvergleichlichen Kaffeereise, mit dem Tanzania Ara, der auf den sonnenverwöhnten Höhenlagen zwischen 1400 und 2000 Metern im atemberaubenden Great Rift Valley West Tansanias gedeiht. Diese erlesene Arabica-Sorte, von der renommierten Estate Utengule Plantage, entfaltet ein Geschmacksprofil von höchster Qualität und Raffinesse. Genießen Sie ein ausgewogenes Spiel von Schokolade, Karamell und Himbeere, eingebettet in einen mittelkräftigen Kaffee, der selbst anspruchsvollste Gaumen begeistert mit einer Cupping Note von 93,1. Auf Höhenlagen zwischen 1400 und 2000 Metern entfalten die Arabica-Bohnen, Varietät Bourbon, ihre einzigartigen Aromen, geprägt durch das einzigartige Terroir dieser Region. Selektive Handpflückung garantiert nur die reifsten Kaffeekirschen.

French Press Kännchen	350 ml	5,60 €	250 g für zu Hause	8,90 €
			500 g für zu Hause	17,00 €

Kaffee

BRAZIL

• SCHOKOLADE • BUTTRIG • KARAMELL •

Brasilien produziert im traditionellen Kaffeeanbau Spitzenqualitäten, die bei internationalen Kaffeeverkostungen regelmäßig Spitzennoten erzielen. Der verantwortungsvolle und qualitätsorientierte Anbau ohne giftige Spritzmittel, die Ernte ohne Einsatz technischer Hilfsmittel und die durchweg manuelle Pflege und Sortierung des Rohkaffees haben ihren Preis. Nur rund 10.000 Sack dieses Spezialitätenkaffees werden jährlich geerntet. Dieser Kaffee hat einen ausgeprägten Charakter.

Sein ausgewogenes Aroma erinnert an Schokolade, welches sich bei Abkühlung sogar noch verstärkt. Seine süße Weichheit und der lang anhaltende Nachgeschmack lassen jeden Kaffeeliebhaber ins Schwärmen geraten.

French Press Kännchen	350 ml	4,90 €	250 g für zu Hause	6,90 €
			500 g für zu Hause	13,00 €

INDONESIA organic / UTZ

• BEERIG • LIKÖRPRALINE • ERDNUSS •

Die wichtigsten Kaffeeproduzenten des Inselstaates sind Java, Sumatra, Sulawesi und Timor. Die Indonesischen Inseln sind Hauptexporteur für Robusta. Daneben gibt es auch einige erstklassige Arabicas. Aromatischer, langsam gereifter Arabica kommt aus Java. Dieser Kaffee ist von üppiger Fülle und hat eine feine Säure. Der Geschmack ist leicht süßlich. Zu den besten Plantagen gehört neben Jampit, Kayumas und Pankur auch Blawan.

French Press Kännchen	350 ml	5,60 €	250 g für zu Hause	8,90 €
			500 g für zu Hause	17,00 €

COLOMBIA

• MANDEL • GETROCKNETE APRIKOSE • JASMIN •

Kolumbien ist der weltweit größte Anbieter gewaschener Arabica Kaffees, der qualitativ höchstwertigen Sorte. Der Kaffee wird in Kolumbien fast ausschließlich von Kleinbauern auf Fincas von nicht mehr als 5 ha zwischen 1.000 bis 2.000 m über dem Meeresspiegel angebaut. Dieser weltberühmte Andenkaffee vereint in sich alle Eigenschaften, die ein exzellenter Hochländer haben sollte: Reiches, rundes, ausgewogenes Aroma mit leicht süßlichen Nussanklängen, ein kräftiger Körper, die Säure spürbar und doch fein.

French Press Kännchen	350 ml	5,60 €	250 g für zu Hause	8,90 €
			500 g für zu Hause	17,00 €

Der Lieblingskaffee von Barista Anne.

Kaffee

NICARAGUA SHG

• KANDIERTE ORANGE • WALNUSS • HONIG •

Dieser Maragotype kommt aus der Region Jinotega. Er reift in 1.500 m Höhe auf vulkanischem Boden und wird auf kleinen Fincas geerntet und aufbereitet. In den Bergregionen werden in bis zu acht Durchgängen nur die reifen Kaffeekirschen von Hand geerntet. Die Maragotype Bohne, abgeleitet von dem gleichnamigen Städtchen Maragojipe in der nordbrasilianischen Provinz Bahia – entstand ursprünglich durch spontane Mutation, d.h. durch eine plötzliche Änderung des Erbgutes und wird heute durch Kreuzung von Arabica- und Liberica-Bohnen gezüchtet.

French Press Kännchen 350 ml 6,50 €

250 g für zu Hause 10,50 €

500 g für zu Hause 21,00 €

Der Lieblingskaffee von Anja.

INDIAN

• JASMIN • CEYLON TEE • SEHR MILD •

Bei diesem Kaffee handelt sich es um einen reinen Plantagenkaffee, der auf kleinsten Familienplantagen angebaut wird. Häufig produzieren diese Familienbetriebe nicht mehr als 10 bis 12 Sack á 60 kg Rohkaffee pro Erntesaison. Diese kleinen Familien haben weder das Geld noch die Quellen für chemische Dünger. So werden hier im Grunde genommen biologisch angebaute Qualitätskaffees erzeugt. Indische Kaffees sind leicht, frisch, mild und haben wenig Säure. Spitzenqualität.

French Press Kännchen 350 ml 4,90 €

250 g für zu Hause 6,90 €

500 g für zu Hause 13,00 €

PAPUA NEW GUINEA

• HIMBEERE • MANDEL • VANILLE •

Produziert wird in Neu Guinea fast ausschließlich Hochlandkaffee, der in Höhen von 1.300 bis 1.800 m angebaut wird. Die Ernte stammt zu 75 % von kleinen Eingeborenen-Farmen, die oft tief in den Wäldern verborgen liegen. Papua Neu Guinea liefert einen sehr ausgewogenen Spitzenkaffee mit einem kraftvollen, würzigen Körper und einer angenehmen Säure. Eine botanische Rarität sind die winzigen Perlbohnen.

Diese kommen nur von den Kaffeekirschen, welche an den Triebspitzen der Kaffeepflanze wachsen. Perlbohnen werden per Hand aus dem Rohkaffee ausgelesen und gelten als eine besondere Kostbarkeit. Spitzenqualität.

French Press Kännchen 350 ml 5,60 €

250 g für zu Hause 8,90 €

500 g für zu Hause 17,00 €

Kaffee

NEPAL MOUNT EVEREST SUPREME

• ORANGE • VANILLE • INGWER •

Die seit 1994 betriebene Kaffeeplantage – des Königreichs im Himalaja – liegt nordwestlich der Hauptstadt Kathmandu, an einer frostfreien Flanke eines Ausläufers des Mount Ganesh Himal. Das einmalige Klima und Terrain lassen einen Kaffee von hoher Qualität und hervorragender Konsistenz heranreifen: die Tasse überzeugt füllig im Aroma, dazu eine feine Würze nach Kakao und kandierten Orangen, leichten Nusstönen und einem an Ingwer erinnernden, teeartigen Abgang. Wahrscheinlich gehört der, »Mount Everest Supreme« zu den feinsten Kaffeesorten der Welt. Ursprünglich stammten die Samen der verwendeten Kaffeepflanze aus Papua Neu Guinea. Viel Hege und Pflege war nötig, bis sich in Nepal der exquisite »Mount Everest Supreme« Kaffee kultivieren ließ. Dazu werden große Komposthügel aus hochwertigem natürlichem Yak-Dünger aufgeschichtet, mit Blättern und anderem organischem Material angereichert und mit Planen abgedeckt. Den Kompost lässt man so lange ruhen, bis er gänzlich ausgetrocknet und pulvrig ist. Erst dann wird er als natürlicher Dünger für die Arabica-Kaffeepflanzen verwendet. Eine winzige Ernte von rund zwölf Tonnen Kaffee wird derzeit jährlich produziert. Dank mutiger Idealisten, welche den Kaffeeanbau in Nepal wagten, wird heute als Nebeneffekt die Kaffeezone aufgeforstet und damit die Qualität und der Erhalt des Bodens gefördert. Zudem werden Arbeitsplätze vor allem für Frauen geschaffen. Mit einem Teil seines Ertrages unterstützt das Kaffeeprojekt selbst eine Grundschule in Bhaktapur.

French Press Kännchen

7,50 €

250 g für zu Hause 17,70 €

COSTA RICA

• EXOTISCH • MANDEL • RASSIG •

Costa Rica hat einen bedeutenden Namen, wenn es um gewaschenen Arabica-Kaffee geht. Auf den nährstoffreichen und gut durchlässigen Böden vulkanischen Ursprungs wachsen sowohl optisch als auch geschmacklich hochqualitative Kaffees. Die »s.h.b.« Kaffees (strictly hard bean – Kaffees) aus Anbauhöhen zwischen 1.200 m und 1.600 m gelten als die Crème de la Crème aus Costa Rica. Schon der intensive Duft kündigt ein rassiges Aroma und viel Körper an. Die Säure ist ausgeprägt aber nicht dominant, der feine, reine Geschmack ist harmonisch. Der Kaffee aus Costa Rica zählt zu den besten der Welt.

French Press Kännchen 350 ml

4,90 €

250 g für zu Hause 6,90 €

500 g für zu Hause 13,00 €

Kaffee

ECUADOR GALAPAGOS - SAN CRISTÓBAL BIO

• ROSE • CASHEW • SCHOKOLADE •

1000 km von der Westküste Südamerikas entfernt, im Stillen Ozean gelegen und seit Ende des vorletzten Jahrhunderts zu Ecuador gehörend, befinden sich die für ihre einzigartige Flora und Fauna berühmten Galapagos Inseln. Was diesen Inselkaffee so besonders einzigartig macht, ist das Klima. Aufgrund der Humboldt Meeresströmung ist es gemäßigt ozeanisch und bringt den Südhängen der Inseln zwischen Januar und Mai tropischen Regen. Die Kaffeebäume wachsen auf relativ jungem und nährstoffreichem Vulkanboden. Das völlig intakte Ökosystem und einzigartige Mikroklima - jeglicher Einsatz von Pestiziden, Fungiziden, Herbiziden und chemischen Düngemitteln ist staatlich verboten - erlaubt die Erzeugung von bestem **Biokaffee**. Galapagos-Kaffee gedeiht unter Schattenbäumen, wie Avocados, Guaven und Orangen. Gedüngt wird nur mit organischen Substanzen, die auf natürliche Weise anfallen. Galapagos-Kaffee zeichnet sich in der Tasse durch einen vollen Körper und abgerundeten Geschmack aus. Sein frisches Aroma und die angenehme und bekömmliche Säure in Verbindung mit einer zarten schokoladigen Note macht ihn vergleichbar mit den teuersten karibischen Plantagenkaffee – dem viel gelobten Jamaica Blue Mountain Kaffee. Der Geschmackseindruck klingt noch lang und intensiv nach.

French Press Kannchen 350 ml 7,50 € 250 g für zu Hause 17,70 €

Lieblingskaffee von SCAE Coffeologin und SCAE Barista Katja Straube

GUATEMALA

• VANILLE • HASELNUSS • MILDE ZITRONE •

Das Land des ewigen Frühlings wird auch gern als Land der Bäume bezeichnet, denn tropische Regen-, Berg- und Nebelwälder bedecken den größten Teil des Landes, in dem fast das ganze Jahr ein mildes Klima mit Temperaturen bis zu 28 °C herrscht. Die Kaffeeplantagen Guatemalas befinden sich größtenteils im Süden an den vulkanischen Berghängen der Sierra Madre bis um 2.000 m, in der Gegend der alten Hauptstadt Antigua, wo einer der weltweit besten Kaffees angebaut wird. Sonnige Tage und kühle Nächte lassen den Kaffee in großen Höhen unter Schattenbäumen langsamer reifen & verfeinern das charakteristische Geschmacksprofil. Auffällig bei dieser Sorte ist die unterschiedliche Färbung bei der Röstung, er wirkt richtig »bunt«. Hinzu kommt, dass die Bohnen aus großer Höhe härter sind und eine dunklere Röstung vertragen, um das Aroma voll zu entfalten.

French Press Kannchen 350 ml 5,60 € 250 g für zu Hause 8,90 €
500 g für zu Hause 17,00 €

Lieblingskaffee von Rösterin Heike Straube

Kaffee

KENOBIA ESPRESSO

• WÜRZIG • NUSS • SCHOKOLADE • UNKOMPLIZIERT •

Unser Kenobia Espresso ist ein herausragendes Beispiel für hochwertigen Espresso, der sowohl Kenner als auch Liebhaber von Espresso gleichermaßen begeistert. Eine kraftvolle Mischung aus Kenya Arabica Gachami Estate, Kolumbia Arabica und indischem Monsooned Robusta. Er überrascht mit einem intensiven, vollmundigen Geschmack, der von Noten dunkler Schokolade und gerösteten Nüssen begleitet wird. Die angenehme Säure sorgt für eine ausgewogene Balance, während die feine Süße dem Espresso eine bemerkenswerte Komplexität verleiht. Dieser Espresso bietet eine exquisite Mischung aus Aromen, die sowohl pur als auch in verschiedenen Kaffeekreationen voll zur Geltung kommen.

Doppio

3,80 €

250 g für zu Hause 6,90 €

500 g für zu Hause 13,00 €

BUNBURY BAY ESPRESSO

• FRUCHTIG • KIRSCHEN • KAKAOBUTTER • EXTRAVAGANT ALS ESPRESSO • MILD •

»Bunbury Bay« ist weit mehr als nur ein malerischer Küstenabschnitt, zumindestens bei uns.

Durch die besondere Bohnenmischung und Langzeitröstung ist er ein idealer Allroundespresso für jeden Kaffeefullautomaten. Er bietet einen feinwürzigen vollen Geschmack bei allen Tassenlängen. Die Bohnen sind so fein und präzise abgestimmt, dass ein tolles Espressoergebnis zu erwarten ist. Der Bunbury Bay Espresso stammt von ausgewählten Plantagen und entspricht höchsten Qualitätsanforderungen. Alle Sorten werden als »Spezialitäten« eingekauft. Eine strenge, sorgfältige Auswahl garantiert uns die besten auf dem Markt verfügbaren Kaffeesorten und durch die »Kunst des Röstens« erlangt jede Mischung ihr unverwechselbares Aroma, außerdem bildet er eine wunderschöne haselnussbraune stabile Crema.

Doppio

3,80 €

250g für zu Hause 7,90 €

500g für zu Hause 15,00 €



Kaffee

SURABAYA BLEND

• ERDNUSS • ROTE TRAUBE • KRÄFTIG •

Unsere ausgewogene Hausmischung besteht aus indonesischem, kolumbianischem und afrikanischem Rohkaffee. Sie wurde benannt nach der indonesischen Hafenstadt Surabaya im Osten der Insel Java. Es ist eine kräftige und würzige Mischung aus 100% feinsten Arabica-Bohnen.

French Press Kännchen	350 ml	5,20 €	250 g für zu Hause	7,90 €
			500 g für zu Hause	15,00 €

BRAZIL BLEND

• BRAUNER ZUCKER • VANILLE • RUND & MILD •

Die vollmundige milde Hausmischung wird aus einem naturmilden brasilianischen Kaffee und Kaffee aus Guatemala – gewachsen auf Vulkanböden – gemischt. Es ist eine Mischung aus 100% feinsten Arabica-Bohnen.

French Press Kännchen	350 ml	4,90 €	250 g für zu Hause	6,90 €
			500 g für zu Hause	13,00 €

AROMAKAFFEE

Columbia-Kaffee ist die Grundlage für unsere Aromakaffees. Dieser wurde während der Röstung mit verschiedenen Aromen veredelt.

WÄHLEN SIE AUS DEN AROMEN:

- Vanille
- Baileys
- Haselnuss
- Schoko
- Mandelzimt
- Sorte des Hauses

French Press Kännchen	350 ml	5,60 €	250 g für zu Hause	8,90 €
			500 g für zu Hause	17,00 €

Leckereien

STRUDEL

Apfelstrudel mit Vanillesauce**
Vanilleeis und Schlagsahne
8,50 €

Apfelstrudel vegan
mit Schlagsahne vegan
6,50 €

HERZHAFT STULLE

Serrano-Schinken,** hausgemachte Tomatenbutter und Rucola
4,90 €

Parmesan, hausgemachtes Basilikumpesto** und Rucola
4,90 €

PORRIDGE

mit warmen Kirschen, weißen Schokodrops & Nüssen
5,80 €

mit warmen Heidelbeeren, mit Schokodrops & Kokos
5,80 €

mit Apfelmus, Nüsse & Zimt
5,80 €

Power Porridge mit Nüssen, Samen,
Trockenobst & Kakaonibs (zuckerfrei)
5,80 €

Alle Porridge vegan möglich

Torten und Kuchen halten wir in großer Auswahl für Sie bereit,
auch vegan und glutenfrei.

Kuhmilch / laktosefrei / Soja / Hafer

Waffeln

BELGISCHE WAFFEL

mit

warmen Kirschen, Vanilleeis & Sahne

7,50 €

warmen Heidelbeeren, Vanilleeis & Sahne

7,50 €

frischen Früchten (saisonal Juni - August),
Vanilleeis & Sahne

8,00 €

Apfelmus, Vanilleeis & Sahne

7,50 €

Eierlikör, Vanilleeis & Sahne

8,00 €

Kinderschokolade mit Vanilleeis & Sahne

7,50 €

Nutella, Vanilleeis & Sahne

7,50 €

Zucker und Zimt

5,50 €

EIS

Vanilleeis mit heißen Heidelbeeren & Sahne

6,50 €

Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne

6,50 €

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör,
Schokosauce & Sahne

7,50 €

Espresso

ESPRESSO

Zubereitet aus unserem

KENOBIA ESPRESSO

	Einfach	Doppio
ESPRESSO	2,80 €	3,80 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,90 €	3,90 €
ESPRESSO CON PANNA Espresso mit Schlagsahne	3,60 €	4,60 €
ESPRESSO SCHOKOLADE doppelter Espresso mit Zartbitterschokolade		4,50 €
ESPRESSO VANILLE doppelter Espresso mit Vanillesauce ** und Schlagsahne		4,50 €
RISTRETTO verkürzter Espresso	2,80 €	
LUNGO verlängerter Espresso	2,80 €	
BICERIN 1/3 Kakao, 1/3 Espresso, 1/3 Schlagsahne	4,50 €	
ESPRESSO CORETTO »korrigierter Espresso« mit einem Schuss Grappa oder Sambuca	4,80 €	

KLEINE ESPRESSOVERKOSTUNG

single Espresso Kenobia + single Espresso Bunbury Bay + single Espresso Indonesia

9,90 €

Kuhmilch / laktosefrei / Soja / Hafer

Spezialitäten

ESPRESSOSPEZIALITÄTEN

LATTE MACCHIATO	4,20 €
+ Zimt, Minze, Vanille, Haselnuss, Karamell, Kokos, Marshmallow	+ 0,60 €
LATTE MACCHIATO BLACK AND WHITE	4,80 €
mit weißer und dunkler Schokoladensauce	
FRENCH MOCCA	4,80 €
Zartbitter Trinkschokolade, zur Hälfte mit kräftig würzigem Espresso aufgeegossen	
MINZ FRENCH MOCCA	4,80 €
Zartbitter Trinkschokolade, zur Hälfte mit würzigem Espresso aufgeegossen und Minzaroma	
WHITE FRENCH MOCCA	4,80 €
Weißer Trinkschokolade, zur Hälfte mit würzigem Espresso aufgeegossen	
CAPPUCCINO	3,80 €
+ Zimt, Vanille, Minze, Haselnuss, Karamell, Kokos, Marshmallow	+ 0,60 €
KAPUZINER	4,20 €
Cappuccino mit Schlagsahne	
FLAT WHITE	4,50 €
CAFÉ LATTE	4,50 €
Italienische Art des Milchkaffees, 1 Teil Espresso und 2 Teile Milch	
CAFÉ AU LAIT	4,50 €
Milchkaffee aus Frankreich, halb Filterkaffee und halb Milch	
EXTRA ESPRESSO	1,00 €

Kuhmilch / laktosefrei / Soja / Hafer

Schokolade

TRINKSCHOKOLADE

TRINKSCHOKOLADE - Zartbitter 4,50 €
Michel Cluizel KAYAMBE NOIR 72% Kakao

TRINKSCHOKOLADE - Vollmilch 4,50 €
Michel Cluizel KAYAMBE LAIT 45% Kakao

TRINKSCHOKOLADE - Weiß 4,50 €
Michel Cluizel ELIANZA IVOIRE

TRINKSCHOKOLADE - Vegan 4,50 €
Fairtrade und Bio, Soja Vollmilch

NOUGATSCHOKOLADE 5,40 €
Fairtrade und Bio

MARSHMALLOW TRINKSCHOKOLADE 4,90 €
mit Schlagsahne

AFTER EIGHT TRINKSCHOKOLADE 4,80 €
Michel Cluizel KAYAMBE NOIR 72% Kakao und Minzaroma

CHILLI SCHOKOLADE 4,80 €
Michel Cluizel KAYAMBE NOIR 72% Kakao mit leichter Chillinote

KOKOS TRINKSCHOKOLADE 4,80 €
Michel Cluizel KAYAMBE LAIT 45% Kakao und Kokosflocken

WEISSE ZIMTSCHOKOLADE 4,80 €
Michel Cluizel ELIANZA IVOIRE mit Zimt

WEISSE MINZSCHOKOLADE 4,80 €
Michel Cluizel ELIANZA IVOIRE mit Minzaroma

Kuhmilch / laktosefrei / Soja / Hafer

Spezialitäten

KAFFEESPEZIALITÄTEN UND TRINKSCHOKOLADEN MIT ALKOHOL

LATTE MACCHIATO BAILEYS	5,50 €
CAPPUCCINO BAILEYS	5,30 €
IRISH COFFEE	5,50 €
Irish Whiskey, Rohrzucker, in einer Tasse Kaffee, mit Sahnehäubchen	
MARIA THERESIA	5,50 €
Cointreau, in einer Tasse Kaffee, mit Sahnehäubchen	
AMARETTO MAFIOSO	5,50 €
Amarettolikör, in einer Tasse Kaffee, Rohrzucker, mit Sahnehäubchen	
PHARISÄER	5,50 €
Rum, Rohrzucker, in einer Tasse Kaffee, mit Sahnehäubchen	
RUSSISCHER KAFFEE	4,50 €
Wodka, Rohrzucker, in einer starken Tasse Kaffee, mit einem Schluck Milch	
CAFÉ AMSTERDAM	5,50 €
Eierlikör, in einer Tasse Kaffee, mit Sahnehäubchen	
CAFÉ MEXICANO	5,50 €
Kaffeelikör, Bitterschokolade, in einer Tasse Kaffee, mit Sahnehäubchen	
RUSSISCHE SCHOKOLADE mit Wodka	5,90 €
HOLLÄNDISCHE SCHOKOLADE mit Eierlikör	5,90 €
JAMAIKANISCHE SCHOKOLADE mit Jamaica Rum	5,90 €
FRANZÖSISCHE SCHOKOLADE mit Cointreau	5,90 €
IRISCHE SCHOKOLADE mit Baileys	5,90 €

Kuhmilch / laktosefrei / Soja / Hafer

Chai

CHAI LATTE

TIGER CHAI LATTE ORIGINAL	3,80 €
VANILLA CHAI LATTE	3,80 €
CINNAMON CHAI LATTE Zimt	3,80 €
PUMPKIN CHAI LATTE Kürbis saisonal	3,80 €
DIRTY CHAI, Tiger Chai mit Espresso	4,80 €
DER ECHTE CHAI LATTE Schwarzer Gewürztee, mit Milch und Honig, im Kännchen	5,60 €
GOLDENE MILCH	4,50 €

UNSER CHAI LATTE

DAVID RIO
CHAI & TEA

Im Mai 1996 gründeten David Scott Lowe und Rio H. Miura die Firma David Rio in San Francisco als Premium Chai-Marke. Nachhaltigkeit ist ein wesentlicher Bestandteil der Firmenphilosophie, weshalb die Gewürzteesmischungen alle nach bedrohten Tierarten benannt sind. In der Kombination hochwertigster Zutaten liegt das Geheimnis des außergewöhnlichen Geschmacks: Perfekt ausbalancierter schwarzer und grüner Tee, exotische Premium-Gewürze aus Madagaskar, Guatemala und Indonesien, Chinesischer Ingwer, echter Rohrohrzucker und echtes Honiggranulat.

Alle David Rio Produkte sind Koscher-zertifiziert, enthalten keine gehärteten Pflanzenöle oder Fette und sind gluten- und lactosefrei. David Rio bezieht seine Gewürze aus dem biologischen Landbau.

Dose für zu Hause 12,90 €

Kuhmilch / laktosefrei / Soja / Hafer

Tee

UNSERE LOSEN TEESORTEN

Per Hand aufgebriiht, Kännchen 0,4 l

35 verschiedene Sorten, auch in Bio Qualität

GRÜNER TEE verschiedene Sorten	5,60 €
SCHWARZER TEE verschiedene Sorten	5,60 €
WEISSER TEE verschiedene Sorten	5,60 €
FRÜCHTETEE verschiedene Sorten	5,60 €
KRÄUTERTEE verschiedene Sorten	5,60 €
ROTBUSCHTEE verschiedene Sorten	5,60 €
FRISCHER INGWER-TEE	5,60 €
FRISCHER ZITRONEN-TEE	5,60 €

GERN AUCH FÜR ZU HAUSE
in der 100 g oder 200 g Aromatüte

VERBINDE DICH MIT UNS



Shop und Webseite
www.kafferoesterei-badsaarow.de

Getränke

ALKOHOLFREI

MINERALWASSER Viva con Aqua • laut •	0,33 l	3,60 €
MINERALWASSER Viva con Aqua • leise •	0,33 l	3,60 €
KIRSCHSAFT	0,2 l	3,80 €
BANANENSAFT	0,2 l	3,80 €
KIBA Kirsch- und Bananensaft gemixt	0,2 l	3,80 €
APFELSCHORLE Bio, naturtrüb	0,33 l	3,80 €
ZITRONENLIMO Bio, naturtrüb	0,33 l	3,80 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APEROL SPRIZZ	0,2 l	6,50 €
PROSECCO	0,1 l	5,50 €
ROTWEIN	0,2 l	4,50 €
WEISSWEIN	0,2 l	4,50 €

ZUSATZSTOFFE:

*mit Konservierungsstoffen

Unsere Partner



UNSERE MILCH

Nur 20 km von der Kuh bis zu uns ... und das in kleinen Edelstahltanks OHNE! Verpackungsmüll. Wir sparen im Jahr über 6000 TetraPacks. Seit 1990 wird der Hof als mittelständischer Familienbetrieb geführt, mittlerweile in zweiter Generation. Die Milchkühe auf dem Hof genießen eine Kombination aus Weidehaltung und Laufställen: Viel frische Luft, Bewegungsfreiheit und perfektes Futter sind die drei Komponenten, mit denen wir das Tierwohl ins Zentrum unserer täglichen Arbeit stellen.



KUCHEN UND TORTEN

Unsere Kuchen und Torten werden in der Meisterkonditorei »Zucker am Markt« handwerklich hergestellt.

Gern können Sie alle Kuchen und Torten auch für Ihre Party oder die Kaffeetafel zu Hause kaufen.



UNSERE TRINKSCHOKOLADE

Allerhöchsten Genuss verspricht die Schokolade von Michel Cluizel. Denn nur Kakaomasse, Kakaobutter, Rohzucker und reine Vanille finden in den Kreationen des Franzosen Verwendung, sonst nichts. Deshalb werden seine Produkte insbesondere von Liebhabern reiner Schokoladen favorisiert. Zusatzstoffe wie zum Beispiel Sojalecithin haben in den Cluizel Schokoladen nichts zu suchen. Zudem kommt der Chocolatier aus einer Familie mit Tradition: Schon im Jahre 1948 fing Cluizel an, an der Seite seiner Eltern die ersten Schokoladen zu kreieren. Und bis heute hat sich an seiner Passion für die Köstlichkeit nichts verändert. Inzwischen sind seine vier Kinder an seiner Seite, die wohl das Schokoladen-Gen geerbt haben und sich mit viel Herzblut in der Firma engagieren.

**Zartbitter,
weiße Schokolade**

Vollmilch 200g 9,90 €



VIVA CON AQUA

Viva con Aqua de Sankt Pauli e.V. ist ein gemeinnütziger Verein, der sich dafür einsetzt, dass alle Menschen weltweit Zugang zu sauberem Trinkwasser haben. Um dieses Ziel zu erreichen, fördert Viva con Aqua Wasserprojekte im In- und Ausland und verbreitet dabei jede Menge Lebensfreude. Sie sind der festen Überzeugung, dass sich auch ernste Themen dieser Welt mit Freude angehen lassen.

Onlineshop

www.kaffeeoesterei-badsaarow.de



KaffeeRösterei Bad Saarow
Seestraße 2 a | 15526 Bad Saarow
Büro & Onlineshop: 033631 64 70 08
Café & Laden: 033631 44 79 91