



Getränkekarte

Espresso	einfacher Espresso
Espresso Doppio	doppelter Espresso
Espresso Macchiato	einfacher/doppelter Espresso mit Milchschaum
Americano	mit einem doppelten Espresso auf Heißwasser
Filterkaffee	frisch gebrühter Filterkaffee aus Guatemala, Brasilien oder Kolumbien
Cappuccino	mit einem einfachen Espresso
Flat White	mit einem doppelten Espresso und weniger Milch
Latte Macchiato	mit einem doppelten Espresso und viel Milch
Kakao	cremiger Schokogenuss

Specials / Summer Drinks*

Chococcino	Cappuccino und Kakao vereint
Choco Latte	Latte Macchiato und Kakao vereint
Iced Americano*	mit einem doppelten Espresso auf Kaltwasser und Eiswürfel
Iced Latte*	mit einem doppelten Espresso, Eiswürfel und viel Milch
Iced Kakao*	mit Kakao und Milch auf Eiswürfel
Aerocano*	mit einem einfachen oder doppelten Espresso auf Eiswürfel

Gebäck

Pain au Chocolat	frisch vor Ort aufgebacken
Zitronenkuchen	mit Liebe selbstgebacken
nach Wahl	auf Wunsch jedes Gebäck möglich

Als Espresso Basis verwenden wir aus unserem Sortiment den Espresso No. 2 ein Blend aus Indien und Brasilien, super lecker und schön kräftig und säurearm. Für die Filterkaffees verwenden wir verschiedene Herkunftsländer, je nach Lust und Laune des Gastes. Die Milch die wir verwenden kommt entweder regional vom Hof oder alternativ von Oatly.