

KAFFEE & SCHOKOLADE

Espresso minero – Lebensbaum

Kräftig, gehaltvoll intensiv und mit satter Crema – für den Espresso minero verwenden wir Arabica-Bohnen aus dem peruanischen und mexikanischen Hochland sowie Robusta-Bohnen aus Uganda. Natürlich geschützt unter Schattenbäumen reifen die Bio-Kaffees langsam heran und entwickeln so ihr einzigartiges Aroma. Lebensbaum Kaffees werden traditionell unter Schattenbäumen kultiviert. Dies schützt den Boden und die vielfältigen Ökosysteme in den Anbaugebieten. Vor Ort wählen wir die erlesenen Qualitäten aus und überzeugen uns von der exzellenten Arbeit unserer Lieferanten. Ganz im Sinne der Lebensbaum Philosophie bilden langfristige, faire Partnerschaften die Grundlage für einen verantwortungsvollen Umgang mit Natur und Mensch.

Kaffee

Alle Kaffee-Variationen gerne auch koffeinfrei, als Getreidekaffee oder mit Pflanzenmilch

Kaffee	2,50 €
Großer Kaffee	3,50 €
Espresso	2,50 €
Espresso Panna	3,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,70 €
Latte Macchiato	3,90 €

Unsere leckeren „muskat“ Spezialitäten mit Zimt-Zucker, Chili und Kardamom

Kaffee „muskat“ mit Sahneklecks	3,50 €
Cappuccino „muskat“	4,00 €
Latte Macchiato „muskat“	4,50 €

Schokolade mit oder ohne Sahne

Heiße Schokolade	3,50 €
Kakao „muskat“	4,00 €

„Für die Zubereitung verwenden wir nicht homogenisierte, frische Demeter Vollmilch und frische Sahne“