

Varme drikke

KAFFE serveres i kop

- 1) Husets kaffe 25,-
En Santos blanding der er lavet til Cafe Stæhr. Kaffen er dyrket i Sao Paulo. Mellemristet. Med blød og rund smag samt kort eftersmag.
- 2) Koffeinfri kaffe. **Også den gravides ynglingskaffe** 39,-
Gravide, gerne til jeres brunch. Bare spørg.
- 3) Økologisk Mexico 35,-
Højlandskaffe dyrket uden brug af sprøjtemidler eller kunstgødning. Mellemristet, blød, rund og frisk smag.
- 4) Guatemala Antigua 37,-
Kaffen har en blomsterlignende aroma krydret med en yderst velafbalanceret krop. Kaffen er sød og krydret med toner af chokolade med en blød rund eftersmag.
- 5) Swiss Choco 39,-
Udsøgt Arabica kaffe bl.a. fra Brasilien og Colombia, mørkristet, fyldig smag og med en eftersmag af chokolade.
- 6) Kenya Mountain AA
Vasket Arabica kaffe i absolut topkvalitet. 44,-
Mellemristet, ekstrem fyldig, syrlig smag med lang eftersmag.
- 7) Cuba Crystal Mountain 45,-
Arabica bønner med en sjælden kombination af en intens aroma blandet med en elegant og delikat sødme.
SERVERES SOM EXPRESSO
- 8) Papua New Guinea Plant a Maro Estate 49,-
Kaffen har en vildtagtig smagsprofil. Rig og sødlig aroma, god syrlighed og krop, fyldig chokoladeagtig smag.
- 9) Sulawesi Toraja Kalossi 49,-
Kaffen har en mørktonet chokoladeagtig smag med undertoner af nød. Kaffen har en lang eftersmag og lavt syreindhold.
- 10) El Salvador Monte Sion Estate ... 49,-
Ubeskrivelig, venter kun på en af vores gæsters beskrivelse til vores næste kaffekort. Bliver det dig?
- 11) Colombian Medellin Supremo 49,-
Medium rund krop med let syrlighed og svag nøddeagtig eftersmag.
- 12) Galapagos Island Coffee 49,-
(fortalt af vores leverandør); Galapagos Island coffee is rich and full-bodied with lingering caramel undertones.

- 13) Divya Robusta Pea berry - India 49,-
Håndplukket. Indenfor 2 timer efter plukningen fjernes frugtkødet med håndkraft, for at beskytte den meget skrøbelige bønne inden i bærret.
- 14) Lintung Arabica Grade 1 49,-
Vasket Arabica kaffe fra det vulkanske højland på Sumatra. Blød krydret og med fyldig eftersmag.
- 15) Haitian Bleu 49,-
Mild, men smagfuld kaffe med en meget lang og en anelse syrlig eftersmag.
- 16) New Caledonia Domaine du Kouandji Estate 49,-
Kaffen har en let aroma med en afbalanceret krop, der i sin syrlighed giver en elegant dyb tone af karamel og en eftersmag med et let strøg af chokolade.
- 17) Hawaiian Kona Ekstra Fancy 59,-
(Hr. Møllers morgenkaffe). Berømt og eftertragtet for sin mildhed, markante krop, lave syrlighed og blomsteragtige smagsprofil.
- 18) Maui Mokka Kaanapali Estate, 59,-
der ligger på vestkysten af den smukke ø Maui i Hawaii, er den eneste kaffefarm på øen. Grundet den lille mængde der dyrkes, betragtes det som en af verdens sjældne og unikke kaffer. Kaffen har en blød krop og en rig aroma, der i smagen fremstår med forskellige nuancer af chokolade, nødder, frugt og blomst med en god og behagelig syrlighed.
- 19) Jamaica Blue Mountain. 79,-
Verdens bedste kaffe kommer fra Jamaica. I filmen "Live and let die" udbryder James Bond ved morgenbordet efter en slurk af sin kop: "*Blue Mountain Coffee, the most delicious in the world ...*". Er utrolig behagelig med dejlig frisk krop, søde undertoner og rasende perfekt balance. Blomstrende bæregenskaber er noget, der kende- tegner kaffe fra Jamaica. Eftersmagen er ren, blød og fin. Perfekt balance.
- 20) St. Helena 99,-
Hvorfor dyrere end verdens bedste kaffe? Læs vores specialskrift på cafeen, så forstår du det.
- 21) Brazil Jacu Bird 119,-
er en brasiliansk smuk fugl, som de fleste farmere ville betragte som et forstyrrende og ødelæggende element på markerne. På Camocim-farmen er det besluttet, at indlede et samarbejde med fuglen. Jacu Bird vælger de mest modne kaffebær, hvorefter plukkerne indsamler efterladenskaberne fra fuglen, hvori kaffebønnerne er. Der er her tale om en kop kaffe af arabicabønner, der adskiller sig helt fra andre kaffer. Behagelig, god og blød. Smagen minder lidt om mælkechokolade med lækker sødme, der i den lange eftersmag og aroma kommer med en snært af peanut.

KAFFEDRIKKE

Her i det nordjyske bruger vi naturligvis sødmælk i alle vore kaffedrikke, og på Cafe Stæhr er der kun det sukker i drikken som du selv tilføjer.

| | |
|---|----------|
| Café au lait (på jysk; kaffo le) ... | Kr. 39,- |
| Marocchino (expresso, chokolade, fløde) | Kr. 36,- |
| Espresso | Kr. 20,- |
| Espresso dobbelt (doppio) ... | Kr. 40,- |
| Espresso macchiato | Kr. 26,- |
| Café americano | Kr. 26,- |
| Ristretto (Non stop Hamborg) | Kr. 20,- |
| Cappuccino | Kr. 39,- |
| Café latte | Kr. 39,- |
| Jamaica Latte, lavet på Jamaica Blue Mountain | Kr. 89,- |
| Café latte macchiato | Kr. 39,- |

SAMT Varm chokolade med/uden flødeskum - en flødeskum du naturligvis selv tilsætter
.....Kr. 39,-

Spørg efter vores kaffesirup – et extra pift til vore kaffedrikke. Vi har: karamel, chokolade, vanilje, hasselnød, amaretto, kanel (nyhed og velegnet til thai latte) samt irish cream. Kaffesirup serveres så du selv blander.