

Varme drikke

KAFFE serveres i kop

- Husets kaffe** **kr. 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.
- Koffeinfri kaffe. Også den gravides yndlingskaffe** **kr. 39**
Gerne til jeres brunch. Bare spørg.
- Økologisk Mexico** **kr. 35**
Højlandskaffe dyrket uden brug af sprøjtemidler eller kunstgødning. Mellemristet, blød, rund og frisk smag.
- Guatemala Antigua** **kr. 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.
- Swiss Choco** **kr. 39**
Udsøgt Arabica kaffe bl.a. fra Brasilien og Colombia, mørkristet, fyldig smag og med en eftersmag af chokolade.
- Kenya Mountain AA** **kr. 44** 1
Vasket Arabica kaffe i absolut topkvalitet. Mellemristet, ekstrem fyldig, syrlig smag med lang eftersmag.
- Cuba Crystal Mountain** **kr. 45**
Arabicabønner med en sjælden kombination af en intens aroma blandet med en elegant og delikat sødme.
SERVERES SOM EXPRESSO
- Papua New Guinea Plant a Maro Estate** **kr. 49**
Kaffen har en vildtagtig smagsprofil. Rig og sødlig aroma, god syrlighed og krop, fyldig chokoladeagtig smag.
- Sulawei Toraja Kalossi** **kr. 49**
Kaffen har en mørktonet chokoladeagtig smag med undertoner af nød. Kaffen har en lang eftersmag og lavt syreindhold.
- El Salvador Monte Sion Estate** **kr. 49**
Ubeskrivelig, venter kun på en af vore gæsters beskrivelse til vores næste kaffekort. Bliver det dig?
- Colombian Medellin Supremo** **kr. 49**
Medium rund krop med let syrlighed og svag nøddeagtig eftersmag.
- Galapagos Island Coffee** **kr. 49**
Galapagos Island coffee er en rig og lang smag med undertoner af karamel

- Divya Robusta Pea Berry - India** **kr. 49**
Håndplukket. Inderen for 2 timer efter plukningen fjernes frugtkødet med håndkraft, for at beskytte den meget skrøbelige bønne inden i bærret.
- Lintung Arabic Grade 1** **kr. 49**
Vasket Arabica kaffe fra det vulkanske højland på Sumatra. Blød krydret og med fyldig eftersmag.
- Haitian Bleu** **kr. 49**
Mild, men smagfuld kaffe med en meget lang og en anelse syrlig eftersmag.
- New Caledonia Domaine du Kouandji Estate** **kr. 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.
- Hawaiian Kona Ekstra Fancy** **kr. 59**
Berømt og eftertragtet for sin mildhed, markante krop, lave syrlighed og blomsteragtige smagsprofil.
- Maui Mokka Kaanapali Estate** **kr. 59**
På vestkysten af den smukke ø Maui på Hawaii, ligger den eneste kaffefarm på øen. Grundet den lille mængde der dyrkes, betragtes den 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.
- Jamaica Blue Mountain** **kr. 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 kendetegner kaffe fra Jamaica. Eftersmagen er ren, blød og fin. Perfekt
- St. Helena** **kr. 99**
Hvorfor dyrere end verdens bedste kaffe? Læs vores specialskrift på cafeen, så forstår du det.
- Brazil Jacu Bird** **kr. 119**
er en smuk brasiliansk 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 arabica-bønner, 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.

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
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.