

Kaffe

Hos Stæhr går vi op i smagen og vi udvælger nøje vores råvarer.

Dette gælder også vores kaffeudvalg.

Vi har ikke kun vores helt særlige kaffeblanding, men også en lang række specielle - og sjældne - kaffebønner.

Kort sagt : noget for enhver smag, også de eventyrlystne.

Alle priser er pr. kop.

Nr. 1 - Husets kaffe 29,00 kr.

En kaffeblanding lavet specielt til Cafe Stæhr. Kaffeblandingen er lavet specielt til vores vandkvalitet for at sikre den bedste smagsoplevelse. Mellemristet Santos fra Sao Paulo, Brasilien

Nr. 2 - Koffeinfri 45,00 kr.

I denne Colombianske kaffe af typen Arabica, er koffeinen vasket ud med vand uden brug af kemikalier. Det betyder, at kaffen har bevaret sine naturlige fine smagsstoffer, der giver en blød, fyldig, frisk og rund smagsprofil.

Nr. 3 - Økologisk Mexico 39,00 kr.

Højlandskaffe dyrket uden brug af kunstgødning eller sprøjtemidler. Mellemristet, blød, rund og frisk

Nr. 4 - Guatemala SHB 39,00 kr.

SHB står for Strictly Hard Bean. En af de bedste kategoriseringer fra landet. SHB-bønner er dyrket højt over havets overflade, hvilket giver en bedre smag og kvalitet.

Nr. 5 - Swiss Choco 45,00 kr.

Fine Arabica-bønner fra bl.a. Brasilien og Colombia med en fyldig smag. Er efter ristningen tilsat en smag af dyb chokolade.

Nr. 6 - Kenya AB 49,00 kr.

Kaffebønner af ekstrem høj kvalitet. Mellemristet til en fyldig og syrlig smag, med en lang eftersmag.

Nr. 7 - Cuba Crystal Mountain 49,00 kr. CAFEENS EXCLUSIVE EXPRESSO

Fine Arabica-bønner med den sjældne kombination af intens aroma og elegant sødme. Bemærk at denne serveres som espresso.

Nr. 8 - Papua New Guinea 49,00 kr.

En bønne med en mere "vild" smagsprofil. Den er både rig på sødme og syrlighed og afslutter med en fyldig chokoladesmag.

Nr. 9 - Sulawesi Kalossi Grade I 49,00 kr.

Den indonesiske ø Sulawesi spreder sig som en hånd med fire fingre i det midterste af Malay Archipelago. Hovedparten af kaffen fra Sulawesi, der betegnes som specialkaffe, kommer fra bjergregionen i nærheden af den sydvestlige finger i nærheden af Ujung Padang. Regionen og kaffen hedder Toraja og er opkaldt efter de meget farverige mennesker der bor i regionen. Kaffe kaldes ligeledes Kalossi efter den lokale landsby. Vi kalder kaffen Sulawesi Toraja Kalossi men den er ligeledes kendt som Sulawesi Toraja eller Celebes Kalossi. Kaffen fra dette område har en mørktonet chokoladeagtig smag med undertoner af nød. Kaffen har en lang eftersmag og lavt syreindhold. En fyldig krop med en god intens aroma. Den minder om Mandheling fra Sumatra - dog lidt mindre jordagtig.

Nr. 10 - El Salvador Monte Sion Estate 49,00 kr.

Arabica kaffe. Mellemristet med en speciel syrlig smag, en krop med medium fylde og lidt sød overtone.

Nr. 11 - Colombian Medellin Supremo 49,00 kr.

Medium rund kop, med en let syrlighed og svag nøddeagtig eftersmag.

Nr. 12 - Etiopia kaffa forrest 49,00 kr.

Etiopien siges at være "moderlandet" for kaffens oprindelse - og mange er af den opfattelse at det var her kaffen første gang blev opdaget. Bønnerne er rustikke og har en bred smagsprofil, afhængig af ristningen og dyrkningen. Efter sigende spænder smagsprofilen fra blomster, honning, pærer til chokolade og en snert af læder, som kombineres i både sødme og syrlighed.

Nr. 13 - India Divya Robusta Peaberry 49,00 kr.

De sjældne håndplukket Peaberries. Frugtkødet fjernes med håndkraft indenfor 2 timer efter plukningen, for at beskytte den fine bønne i kaffebærret.

Nr. 14 - Lintung Grade 1 Arabica 49,00 kr.

Lintung Grade 1 er en lækker kaffe af uvasket arabica-bønner fra det indonesiske ø-hav. Kaffen er egentlig fra øen Sumatra, da denne Java dyrkes på Sumatra - kaffen er fra Java-familien. Bønnen er en meget fed bønne, der indeholder olien "boengie". Kaffen har karakter af krydderier, der samles i en harmonisk fyldig blød smag. "Boengie"-olien gør at kaffen lægger sig som silke i munden og forlænger den unikke lækre smag af Lintung Grade 1.

Nr. 15 - Haitian Bleu 49,00 kr.

Vasket Arabica-bønner fra de vulkanske højsletter på Sumatra. Bønnen har en blød, krydret og fyldig smag. De fine haitiske bønner har den fine kombination af både mild og smagfuld. Bønnen har en mild syrlig eftersmag.

Nr. 16 - New Caledonien 49,00 kr.

En afbalanceret smagsprofil med en let aroma, mild syrlighed og en snert af karamel og chokolade.

Nr. 17 - Hawaii Kona Fancy (Hr. Møller' morgenkaffe) 69,00 kr.

Berømt og eftertragtet. Kombinationen af mild, markant, lav syrlighed og den nærmest blomsteragtige eftersmag, er en ganske særlig smagsoplevelse.

Nr. 18 - Maui Mokka 49,00 kr.

Bønnerne fra den smukke ø Maui er en yderst sjældenhed, grundet den lille mængde der dyrkes. Smagen er blød med en rig aroma og god syrlighed. Den har et væld en smagsnuancer - Det spænder fra både chokolade, nødder, frugt til blomster.

Nr. 19 - Tanzania Peaberry 59,00 kr..

Fremfor den velkendte form på kaffebønner, er en "Peaberry" en nærmest oval/rund kaffebønne. Kun ca. 5 % af produktionen kan kategoriseres som peaberries, men da man ikke kan se på kaffebærret om det er en peaberry-kerne, er man nødt til at håndsortere bønnerne for at finde dem. Det var faktisk Tanzania som startede med at kategorisere bønner som "Peaberries" og de fleste har derfor hørt om Tanzania Peaberries. Tanzania Peaberry siges at have en meget lys og syrlig smagsprofil, efterfulgt af en snert af chokolade og søde bær.

Nr. 20 - India Monsooned Malabar AA 59,00 kr.

Uofficielt antages denne som en af Indiens mest interessante Arabica-sorter og er lokaliseret i Malabar. Dengang det tog flere måneder at sejle bønnerne til Europa, blev bønnerne udsat for en høj fugtighed og havluft, som ikke kun gav de grønne bønner en særlig farve, men også en særlig smag, som hurtigt blev en form for delikatesse i Europa. Da dampskibene afkortede transporttiden, begyndte Indien "kunstigt" at efterligne smagen, ved i 6 uger at udsætte de grønne Malabar-bønner for de fugtige monsunvinde, for at opnå den samme smag og særlige farve.

Nr. 21 - Uganda Mount Elgon 59,00 kr.

Mount Elgon er en udslukt vulkan der ligger på grænsen mellem Uganda og Kenya og er et beskyttet område af både Kenya' og Uganda' nationalparker. Vulkanen er vurderet til at være mindst 24 millioner år gammel. Kaffen har generelt en lidt dybere smag, som giver den smag af en lidt tung chokolade og sødme fra modne kirsebær.

Og nu til de ganske sjældne...

Nr. 22 - Jamaica Blue Mountain 79,00 kr.

Vurderet til verdens bedste kaffe. I James Bond filmen "Live and let die", udbryder helten, efter en slurk af kaffen ved morgenbordet "Blue Mountain Coffee - the most delicious in the world". En utrolig behagelig kaffe med friskhed, søde undertoner og en velafbalanceret kop. Eftersmagen er ren blød og fin. Kaffebønnerne kendetegnes bl.a. på de særegne "blå" bønner og den blomsteragtige smag.

Nr. 23 - Skt. Helena 99,00 kr.

Sankt Helena er i dag mere kendt for sin kvalitetskaffe. Den grønne arabica-bønne fremstår med let opal farve, lidt flad med skarpe kanter. Kaffens smagsprofil er utrolig velafbalanceret med en medium let krop, lidt krydret smag af citrusfrugt - uden dog at blive sur. Eftersmagen er lang og præget af nød og chokolade. Smagen byder på en helt unik friskhed, hvor man virkelig fornemmer arbejdet, der ligger til grund for denne utrolig rene kop kaffe.

Nr. 24 - Brazil Jacu Bird 119,00 kr.

Endnu en kaffe dyrere end den bedste kaffe i verden? Dette skyldes kombinationen af sjældenhed og smagsprofil. Den brasilianske fugl udvælger de fineste bær på kaffetræet, hvorefter fuglens efterladenskaber bliver indsamlet og vasket. Smagen minder lidt om en blød mælkechokolade med den tilhørende lækre sødme, hvorefter den lange eftersmag giver et lille pift af peanut.

Nr. 25 - Madhu Liberica Pulp-Sundried Sethuram Estate 79,00 kr.

Liberica er den ukendte 3. bror til de 2 velkendte kaffetræer - Arabica & Robusta.

Liberica-træer er nærmest uddøde og dem der stadig eksisterer er ikke blevet kultiveret til fremdyrkning i mange år. Men dette er bestemt ikke grund til at afvise bønner, som bestemt er en der bør smages. I Indien ligger en kaffefarm - Sethuram Estate - som har en lille klynge Liberica-træer. Bærrene på træerne plukkes ved at plukkerne kravler 10 - 30 m op af bambusstiger for at plukke de enkelte bær, der er på træet. Der vokser ofte kun 1 - 2 kaffebær rundt forskellige steder på træet, hvilket gør plukningen mere udfordrende. Indenfor 2 timer efter plukningen fjernes frugtkødet med håndkraft, for at beskytte den meget skrøbelige bønne inden i bærret. Herved opstår farmens egen betegnelse for metoden de benytter - Pulp Sundried. Der er ca. 6000 kaffebønner på 1 kg kaffe og der er ca. 40 - 60 kg Madhukaffe pr. år. Kaffen har en elegant aroma, let syrlighed og god afbalanceret krop. Eftersmagen efterlader overraskende toner af en behagelig blød honningsmag med et svagt strøg af sød lakrids. Madhu Liberica kom til Danmark for første gang i 2008.

Kaffe og mælk blandet sammen.....

Café au lait (Også kendt som "Kaffo le" på jysk) 45,00 kr.

Her i det nordjyske bruges der naturligvis sødmælk i alle kaffedrikke. På Cafe Stæhr er der kun det sukker i kaffen, som du selv tilføjer. Spørg gerne efter vores kaffesirup. Der fås karamel, chokolade, vanilje, hasselnød, kanel og irish cream.

Marocchino/Makaccino 39,00 kr.

Espresso, chokolade & fløde

Espresso Royal Queen 26,00 kr.

Espresso Doppio 52,00 kr.

Espresso Macchiato 29,00 kr.

Café Americano 29,00 kr.

Ristretto (Non-stop Hamborg) 24,00 kr.

Cappuccino 47,00 kr.

Café Latte 47,00 kr.

Café Latte Macchiato 47,00 kr.

Jamaica Latte 99,00 kr.

Latte lavet på den særlige Jamaica Blue Mountain

Te

Selvom Vi "nørder" i kaffe, så skal vores te-drikkere bestemt ikke gå forgæves.

Vi har et ganske særligt te-program, hvor der er mulighed for selv at mikse en smagskombination.

En slags "bland-selv slik".

Der er mulighed for at vælge en mere typisk "standard-te" eller "grund-te", og tilføje en smagsvariation eller tage den alene. Du kan selvfølgelig også vælge en ren smag uden at tilsætte te.

Spørg gerne personalet hvis du er i tvivl.

Serveres i kande med mulighed for opfyldning.

Pris 49,00 kr./ person

Grundte'er

Nr. 1 - Kinesisk Sencha - grøn te

Nr. 2 - Indisk Nilgiri - sort te

Nr. 3 - Sydafrikansk Rooibus - rød te

Smagsvarianter

Nr. 4 - Skovbærblanding

Nr. 5 - Jasminblomst

Nr. 6 - Æblekvæde

Nr. 7 - Ingefærstykker

Nr. 8 - Appelsinblanding

Nr. 9 - Kamilleblomst

Nr. 10 - Lakridsrod

Nr. 11 - Hibiscusblanding

Nr. 12 - Pebermynte

Nr. 13 – Vaniljeblanding

Særlige te-drikke

Chai Latte (Classic, Rooibus eller Indian)

Earl Grey m. Jasminblomster

Er du "snottet" så er et mix af Pebermynte, Ingefær og Kamille et must!