



# Kaffeegenuss im Brunnenhof

Eine Anekdote aus der Kaffeewelt: Als Mohammed, der Prophet, krank und matt daniederlag, reichte ihm der Erzengel Gabriel eine Schale Kaffee. Kaum hatte Mohammed den köstlich duftenden Trank probiert, fühlte er sich aufs Herrlichste gestärkt und belebt.  
Probieren Sie es aus:

- Gefilterter Kaffee.** Der deutsche Kaffeeklassiker in Reinkultur. Gefilterter Kaffee wird, im Gegensatz zu den meisten Kaffeesezialitäten, ohne hohen Pumpendruck zubereitet, das Brühwasser durchfließt vielmehr sanft das Kaffeemehl.
- |          |          |
|----------|----------|
| Tasse    | EUR 1,80 |
| Kännchen | EUR 3,40 |
- Espresso,** das kleine, kräftige mediterrane Getränk aus Italien. Mehr Aroma, mehr Geschmack, mehr Gehalt, denn mit hohem Druck zubereitet, werden mehr Geschmacksstoffe extrahiert. Das Qualitätsmerkmal eines guten Espresso ist die „Crema“.
- |  |          |
|--|----------|
|  | EUR 2,10 |
|--|----------|
- Espresso Macchiato,** wem der Espresso zu stark und dunkel ist, mag dennoch fast immer den Espresso Macchiato. Auf den frischen Espresso wird hier ein Schuss Milchschaum gegeben. Dieser weiße Fleck „Macchia“ macht ihn zum Gefleckten, zum „Macchiato“.
- |  |          |
|--|----------|
|  | EUR 2,20 |
|--|----------|
- Café Crème,** auch Schümli genannt, ist ein „verlängerter“ Espresso. Er wird jedoch mit einer etwas heller gerösteten Kaffeebohne zubereitet. Das verleiht ihm seinen angenehmen, feinen, kräftigen Kaffeegeschmack ohne bitter zu sein. Auch den guten Café Crème ziert die „Crema“.
- |  |          |
|--|----------|
|  | EUR 2,00 |
|--|----------|
- Cappuccino,** das beliebteste Frühstücksgetränk der Italiener, wird aber auch zwischendurch zu einem süßen Gebäck genossen. Seinen Namen erhielt er von der Kapuze, dem „cappuccio“ des Ordenshabits der Kapuzinermönche.
- |  |          |
|--|----------|
|  | EUR 2,40 |
|--|----------|
- Latte Macchiato.** Im Gegensatz zum Cappuccino besteht der Latte Macchiato – übersetzt „gefleckte Milch“ – vorwiegend aus heißer Milch, die etwas mit Espresso aromatisiert wird. Bei sorgfältiger Zubereitung entstehen die drei charakteristischen Schichten.
- |  |          |
|--|----------|
|  | EUR 2,70 |
|--|----------|
- Latte Macchiato Coretto.** Bei der Coretto-Variante wird der Latte Macchiato durch einen kleinen Schuss Eierlikör „korrigiert“.
- |  |          |
|--|----------|
|  | EUR 3,30 |
|--|----------|
- Milchkaffee (Café au Lait)** Die typische karamellbraune Mischung besteht je zur Hälfte aus Filterkaffee oder Café Crème und heißer Milch (lait). Der Café au Lait ist das Frühstücksgetränk der Franzosen schlechthin, erfreut sich aufgrund seines mild-milchigen Geschmacks auch bei uns immer größerer Beliebtheit.
- |  |          |
|--|----------|
|  | EUR 3,30 |
|--|----------|
- Irish Coffee,** dieses Mischgetränk wurde Anfang der 1940er-Jahre in einem Restaurant des Flughafens Foynes/Irland (heute Shannon International Airport) erfunden wurde. Diese Spezialität wurde dort Fluggästen, die sich auf der Durchreise befanden, angeboten. International bekannt wurde Irish Coffee aber erst durch das Café Buena Vista in San Francisco, das diese Kaffeesezialität 1952 kopierte. Lange Zeit galt das Buena Vista fälschlich als Ursprungsort des Irish Coffee
- |  |          |
|--|----------|
|  | EUR 3,90 |
|--|----------|
- Kaffee Amaretto,** köstlicher Amaretto-Likör verbindet sich mit gefiltertem Kaffee zu einer köstlichen Liaison. Ein Tupfer Schlagsahne setzt dem ganzen noch ein Krönchen auf.
- |  |          |
|--|----------|
|  | EUR 3,90 |
|--|----------|

Unsere Preise verstehen sich inkl. MWSt und Bedienung.  
Enthaltene Allergene entnehmen Sie bitte unserem Allergen-Ordner.

