

# CAFÉ Nº 48

>>>> Wir freuen uns  
| über eine Bestellung |  
an der Theke >>>>>

Vom Ursprung bis zu uns

**Kaffee ist unsere Faszination.  
Unser Café ist unsere Leidenschaft.**

## **Kaffa Wildkaffee**

Die Qualität, der Genuss und die Tradition unserer Produkte sind uns sehr wichtig. Zu unseren Lieferanten pflegen wir ein enges Verhältnis, da uns Herkunft und Herstellung der Produkte am Herzen liegen. Deshalb entstammen, bis auf wenige Ausnahmen, unsere Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Auf ganzheitliches Wirtschaften legen wir großen Wert. So kümmern wir uns um den Weg aller Zutaten, vom Ursprung bis zu uns. Die goldene Mitte bildet dabei der äthiopische Wildkaffee, Kaffa, der Naturland Fair sowie bio-zertifiziert ist. Seine ganze Geschmacksvielfalt kann man bei uns in verschiedenen Manufaktur - Röstungen erleben.

2003 begann die Firma Original Food mit der Suche nach dem Ursprung des Kaffees. Gefunden hat sie den letzten Wildkaffee in seinem Herkunftsland, Äthiopien. Wild und unberührt gedeiht er dort im äthiopischen Regenwald in der Region Kaffa. Durch die Unterschiede zwischen Bodenbeschaffenheit, Höhenlage und der jeweiligen Sonneneinstrahlung gewinnt die wilde Arabica-Bohne an unvergleichlichen Aromen. Aus der einstigen Suche ist ein umfassendes Projekt geworden, dessen Ziel es ist, die Lebensbedingungen der Kaffeebauern zu verbessern und die Geschichte vom Ursprung dieses Kulturguts bis nach Europa zu tragen.

## **Unsere Küche**

Bei allem was wir zubereiten, spielen Herkunft und Herstellung eine zentrale Rolle. Je nach Möglichkeit gestalten wir unser Angebot aus saisonalen Zutaten und ökologisch nachhaltigen Produkten in Bio-Qualität aus der Region. Auf diese Weise bieten wir feine Leckereien an, da man Qualität einfach schmeckt. Hausgemachte Kuchen und süße Kreationen, sowie ein ausgewähltes Frühstücksangebot und herzhafte Snacks bereiten wir täglich frisch und mit großer Sorgfalt zu.

# CAFÉ Nº48

## belebend Wildkaffee – Manufakturröstung

		groß
Espresso	1,90	2,70
Espresso Macchiato	2,50	3,20
Americano/Kaffee	2,50	
Cortado	2,60	
Cappuccino	2,80	3,70
Milchkaffee	3,00	
Flat White	3,20	
Latte Macchiato	3,20	
French Press (350 ml / 1Liter)	3,00	6,90
	mit Milch	3,50 7,50
Filter (Aeropress, V60)	3,90	
Siphon (2 Tassen), Dauer min. 5 Minuten		5,00
Coldbrew (saisonal)	3,50	
<b>Auf Wunsch</b>		
Gast-Bohnen, wechselnd		
pflanzliche oder lactosefreie Milch		

Unser äthiopischer Wildkaffee ist bio- und Naturland Fair zertifiziert.  
Alle Kaffeegetränke enthalten koffein.

Wer seinen eigenen Becher mitbringt, bekommt gerne Rabatt auf seinen ToGo-Kaffee.

# CAFÉ Nº 48

## wärmend

Heißgetränke jenseits der Kaffeebohne

Trinkschokolade 70%, Grand Cru, BIO	3,50
Chai Latte, hausgemacht*	3,50
Kännchen Tee (350ml)	3,50
Schwarz: Darjeeling* / Assam*	
Grün (mit Gojibeere und Lemongras)*	
Rot: Rooibos Vanille	
Früchte (Mischung aus Apfel, Hagebutte und Orange)	
Kräuter: Phönix Salon de Thé, wechselnd	
Minztee (frisch)	2,80
Ingwer-Orangentee (frisch)	2,80
Heiße Zitrone (frisch)	2,80

Alle unsere Tee-Sorten stammen aus kontrolliert-biologischem Anbau.

## erfrischend

Durstlöscher für jeden Geschmack, alle bio-zertifiziert

Hausgemachter Eistee (saisonal)*	3,50
Hausgemachte Limonade (saisonal)	3,50
Mineralwasser, 0,33l	2,80
Apfelschorle, 0,33l	2,90
Apfel-Holunder-Schorle, 0,33l	2,90
Charitea Mate*	3,00
Charitea Grün*	3,00
Limo, 0,33l	2,90
Zitrone	
Rhabarber	
Holunder	
Cola, 0,33l*	2,90

Unser leckeres Getränkesortiment stellen wir aus den Bio-Getränken vom `Neumarkter Lammsbräu` zusammen, ein Unternehmen, das seit sechs Generationen im Familienbesitz geführt wird: „Bio bedeutet für uns höchster Genuss für alle Sinne. Denn reinste Natur ist reinster Geschmack.“

Das wollten wir auch gerade sagen.

CAFÉ  
**Nº48**  


## verlockend

Frühstück - bio & regional, bis 14 Uhr

<b>In Eile</b>	3,90
frisches Bio-Croissant, Butter, Marmelade oder Honig, Obst	
<b>Mit Weile</b>	6,50
Bauernbrot, 2 Sorten Käse, Salami, Marmelade, Butter, (alles in Bio-Qualität), auf Wunsch auch vegetarisch	
<b>Mit Muße</b>	13,50
Bauernbrot, Brötchen, 2 Sorten Käse (große Portion), Salami, Serrano-Schinken <sup>1</sup> , Marmelade, herzhafter hausgemachter Aufstrich, Chutney, Butter, (alles in Bio-Qualität), auf Wunsch auch vegetarisch	
<b>Pochiertes Ei im Glas</b>	1,90
+ Tomate	2,50
+ Avocado	2,90
<b>Avo-Smash</b>	5,90
Bauernbrot mit Avocado-Crème und Feta	
+ pochiertes Ei	6,90
<b>Müsli mit Obst + Joghurt</b>	5,50
<b>Obstsalat</b>	3,50
<b>Obstsalat mit Joghurt</b>	3,90
<b>Chia-Pudding mit frischem Obst + Nüssen (vegan, glutenfrei)</b>	4,90
<b>Croissant</b>	1,80
<b>Portion Brot</b>	0,80
<b>Portion Avocado</b>	1,00
<b>Butter / süßer Aufstrich / herzhafter Aufstrich</b>	je 0,60
<b>Orangensaft, frischgepresst</b>	2,90

**kräftigend**  
Stullen für Zwischendurch

<b>Giulia</b>	5,90
Schafskäsecrème, gegrilltes Gemüse	
<b>Mayla</b>	5,90
Humus, Rotebeetesalat, Sesam	
<b>Chloé</b>	5,90
Ziegenkäse, Birnen-Feigen-Chutney, Walnüsse	

Das besondere Brot, welches unsere Stullen so lecker macht, stammt von der Bäckerei ‚Zeit für Brot‘. Uns ist wichtig, dass die Qualität stimmt. Bei ‚Zeit für Brot‘ können wir sicher sein, dass alle Produkte „ausschließlich mit besten Bioland Zutaten hergestellt“ werden.

# CAFÉ Nº 48

## Zusatzstoffe:

<sup>1</sup> mit Nitritpökelsalz

\* enthält Koffein

Die Fotografien aus Kaffa in Äthiopien, die unsere Wände schmücken, wurden von dem schwedischen Fotografen Per-Anders Pettersson aufgenommen.

Je nach Möglichkeit gestalten wir unser Angebot aus saisonalen Zutaten und ökologisch nachhaltigen Produkten in Bio-Qualität aus der Region.

In unserem Café No. 48 verwenden wir Ökostrom.

Café No. 48  
Jonas Hammerstein & Hannah Staudt GbR  
Rotlintstraße 48  
60316 Frankfurt am Main

[info@cafe-no48.de](mailto:info@cafe-no48.de)  
[www.cafe-no48.de](http://www.cafe-no48.de)