

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

Vom Ursprung bis zu uns

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

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.

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 herzhaftere Snacks bereiten wir täglich frisch und mit großer Sorgfalt zu.

Kaffa Wildkaffee.

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.

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

belebend

Kaffa - äthiopischer Wildkaffee

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

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

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)	3,00
Ingwer-Orangentee (frisch)	3,00
Heiße Zitrone (frisch)	3,00
Ingwer - Schelle (Ingwer, Honig, Zitrone)	3,90

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

»»»» Wir freuen uns
über eine Bestellung
an der Theke »»»»

erfrischend

Durstlöscher für jeden Geschmack, alle bio-zertifiziert

.....
.....
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
Now - Limo, 0,33l	2,90
Zitrone
Rhabarber
Holunder
Djahé, Ingwer-Limonade, 0,33l	3,30
Zitrone
Rhabarber
Maracuja
.....

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

verlockend

Frühstück - bio & regional, bis 14 Uhr

In Eile	4,80
frisches Bio-Croissant, Butter, Marmelade oder Honig, Obst	
Mit Weile	7,50
Bauernbrot, 2 Sorten Käse, Salami, Marmelade, Butter, (alles in Bio-Qualität), auf Wunsch auch vegetarisch	
Mit Muße	15,50
Bauernbrot, 2 Sorten Käse (große Portion), Salami, Serrano- Schinken ¹ , Marmelade, Humus, Avocado, Butter, (alles in Bio- Qualität), 'auf Wunsch auch vegetarisch'	
Pochiertes Ei im Glas	1,90
+ Brot & Butter	+2,00
+ Tomate	+0,80
+ Avocado	+1,10
Avo-Smash	
Bauernbrot mit Avocado-Crème, Feta & frischem Koriander	6,90
+ pochiertes Ei	7,90
Müsli mit Obst + Joghurt	5,50
Obstsalat	4,00
Obstsalat mit Joghurt	4,90
Chia-Pudding mit frischem Obst & Nüssen (vegan, glutenfrei)	4,90
Croissant/Pain au Chocolat	2,00
Portion Brot	1,50
Portion Avocado	2,00
Butter / süßer Aufstrich / herzhafter Aufstrich	1,00
Orangensaft, frischgepresst	3,50

»»»» Wir freuen uns
über eine Bestellung
an der Theke »»»»

kräftigend

Stullen für Zwischendurch

Giulia	5,90
Schafskäsecrème, mariniertes Ofengemüse	
Mayla	5,90
Humus, Rote Beete, Minze	
Chloé	5,90
Ziegenkäse, Birnen-Feigen-Chutney, Walnüsse	
Stulle des Monats	6,90
Wechselnd	

Unser Sauerteigbrot kommt von Mehlwassersalz, wo traditionelle, handwerkliche Backkunst mit den hochwertigsten Zutaten kombiniert werden.

»»»» Wir freuen uns
über eine Bestellung
an der Theke »»»»

Zusatzstoffe:

¹ 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

Rotlintstraße 48

60316 Frankfurt am Main

info@cafe-no48.de

www.cafe-no48.de