

Kaffee

Vielfalt



Espresso

7g Espresso
30ml Wasser



Americano

1 Espresso
60-90 ml
heißes Wasser



Cappuccino

1 Espresso
90-120 ml heiße
Milch (cremig
geschäumt)



Long Black

60-90 ml heißes
Wasser
1 Espresso



Latte

200 ml heiße Milch
(leicht geschäumt)
1 Espresso



Mocha

1 Espresso
200 ml heiße Milch
1 EL Kakaopulver
(oder Schokosirup)



Lungo

7g Espresso
60-90 ml
heißes
Wasser



Flat White

1 Espresso
120 ml heiße Milch
(fein geschäumt)



Cortado

1 Espresso
60 ml heiße
Milch (leicht
geschäumt)



Irish Coffee

150 ml heißer Kaffee
40 ml Irish Whiskey
Sahne als Topping



Corretto

1 Espresso
10-20 ml Grappa



Cold Brew

70g grob gemahlener
Kaffee
1l kaltes Wasser
12-18h Kühlschrank
durch ein Sieb abseihen



Frappé

1 Espresso oder 2
TL Instantkaffee
150ml kalte Milch
schaumig mixen
Eiswürfel



Iced Coffee

1 Espresso
150 ml kalte Milch
Eiswürfel
optional Sahne
oder Vanilleeis



Espresso Martini

1 Espresso
40 ml Vodka
20 ml Kaffeelikör
3 Kaffeebohnen



Baileys Coffee

150 ml heißer oder
kalter Kaffee
40 ml Baileys
(optional Sahne /
Milchschaum, Eis)