

Getränkekarte

Kaffee & Kakao aus der Region

Lassen Sie sich beim Genuss unserer Kaffeesorten aus der **Hannoverschen Kaffeemanufaktur** in eine andere Welt versetzen. Zum Beispiel in die Welt der Familie von José Maria de Oliveria in Brasilien. Auf seiner Fazenda Serrinha hat José alles mit bloßen Händen gebaut. Die Farm hat eine Fläche von 140 Hektar und verarbeitet ausschließlich Rohkaffee, welcher im Honey-Process aufbereitet wird. Die komplette Aufbereitung der reifen Kaffeekirschen erfolgt direkt auf der Farm mit ihren Trockenterrassen, Hochbeeten und einer Nassmühle. Das Entpulpen und Trocknen des Rohkaffees mit der Mucilage erfolgen nach einem hohen Qualitätsstandard. Das Ziel ist es, nicht nur die Süße in der Bohne zu betonen, sondern einen perfekt ausbalancierten Kaffee mit einem ausgewogenen Fruchtsäureverhältnis und Nuancen von Milchschokolade zu kreieren.

Die Menschen, die bei José arbeiten, gehören für ihn zu seiner Familie und er möchte sie für ihre harte Arbeit fair entlohnen. Das gefällt uns. Und es gefällt uns ebenfalls die Begeisterung und die Handarbeit durch die Menschen in der Hannoverschen Kaffeemanufaktur hier in unserer Region. Auch die Einbindung von Menschen mit Beeinträchtigungen in einige Arbeitsschritte durch die Hannoversche Kaffeemanufaktur finden wir unterstützungswert. Das sollte es uns wert sein!

www.hannoversche-kaffeemanufaktur.de

Espresso	2,50 €
doppelter Espresso	3,50 €
Café Crema	Tasse 2,80 €
Cappuccino G	Tasse 2,90 €
Latte Macchiato G	Glas 3,30 €
Milchkaffee G	große Tasse 3,30 €
Kakao G	große Tasse 3,30 €