

## COFFEE - FILTER, SAISONAL

FILTER KAFFEE	4,50
ARCHIV	ab 6,00
COLD BREW (JAPAN.)	4,50
KAFFEE LIMONADE (MIT INGWER)	4,50

## TEA - JAPANISCH, SAISONAL

SENCHA, KABUSECHA, BANCHA, KAMAIRICHA, KUKICHA	4,50 - 6,00
KOUCHA (SCHWARZ)	4,50 - 5,50
EISTEE (MIZUDASHI)	4,00

LISTE ALLER UNSERER KAFFEES & TEES  
SIEHE UNTEN.

## LIMONADE - HAUSGEMACHT

ORANGE 4,50

INGWER 4,50

## SÜß - HAUSGEMACHT

SCONE MIT CREME <sup>1 2 5</sup> 4,00

CARDAMOM BUNS <sup>1 2 4</sup> 3,50

BROWNIE MIT WALNÜSSEN (VEGAN) <sup>3 4</sup> 3,00

KUCHEN 3,50 - 4,00

## SALZIG

BUTTER BROT <sup>2 4</sup> 4,00

SAUERTEIGBROT, GESALZENE BUTTER

<sup>1</sup> eier - <sup>2</sup> milch - <sup>3</sup> nüsse - <sup>4</sup> weizen - <sup>5</sup> dinkel

# F I L T E R K A F F E E

Spezialitätenkaffee, mit größter Sorgfalt auf kleinen Farmen geerntet & nach höchsten Ansprüchen von kleinen Betrieben geröstet.

Diese heller gerösteten Kaffees werden von uns mit Hand aufgebrüht. In der Tasse ergibt das mehr Süße, viel Frucht & kaum Bitternoten.

Unser „Archiv“ mit fein selektierten, besonderen Röstungen bietet ein Spektrum der Diversität von Kaffee, der nicht nach Kaffee schmeckt.

# SUKE QUTO

4,50

PROCESS: FULLY WASHED

ORIGIN: ETHIOPIA, Guji, Oromia Region, Sidamo

PRODUCER: Cooperative of 68 smallholder  
farmers at Suke Quto Factory

VARIETAL: 1274, heirloom

NOTES: jasmine, citrus, peach

roasted by KOPPI

# GICHATHAINI

4,50

PROCESS: FULLY WASHED

ORIGIN: KENYA, Karatina, Nyeri

FARM: 791 smallholder farmers

VARIETAL: SL28, SL34, Batian, Ruirull

ALTITUDE: 1800-1900m

NOTES: juicy, cherries, pineapple

roasted by KOPPI

# VILLA ROSITA

6,00

PROCESS: LIME

ORIGIN: COLOMBIA, Piendamó

FARM: Villa Rosita

VARIETAL: Castillo

ALTITUDE: 1700m

HARVEST: Aug. 2019

NOTES: Ingwertee, Limettenzeste, klar

roasted by NOMAD

# SUDAN RUME

7,00

PROCESS: WASHED  
ORIGIN: COLOMBIA, Valle de Cauca  
FARM: Café Granja La Esperanza  
VARIETAL: Sudan Rume  
ALTITUDE: 1780m  
HARVEST: Nov. 2019  
NOTES: Zitronengras, frische Kräuter, klar

roasted by LA CABRA

# SUDAN RUME

7,50

PROCESS: NATURAL

ORIGIN: COLOMBIA, Valle de Cauca

FARM: Café Granja La Esperanza

VARIETAL: Sudan Rume

ALTITUDE: 1780m

HARVEST: Nov. 2019

NOTES: saftig, kräutrig, Honig, ausgewogen

roasted by LA CABRA



# CERRO AZUL

8,50

PROCESS: WASHED

ORIGIN: COLOMBIA, Piendamó

FARM: Cerro Azul

VARIETAL: Geisha

ALTITUDE: 2000m

HARVEST: Nov. 2019

NOTES: Jasmin, frische Aprikose, Weißer Tee

roasted by LA CABRA

# EL OBRAJE

9,00

PROCESS: NATURAL  
ORIGIN: COLOMBIA, Nariño  
FARM: Hacienda El Obraje  
VARIETAL: Geisha  
ALTITUDE: 2200m  
NOTES: Zitronengras, Schwarztee,  
Orangenblüten

roasted by ALEXANDER RUAS

# T E E

Unsere Auswahl, serviert mit bis zu 4 Aufgüssen:

SENCHA, KAMAIRICHA, KABUSECHA, HOIJICHA,  
KUKICHA, BANCHA, KOUCHA

Alle unsere Tees stammen aus familiengeführten  
Teegärten Japans & sind BIO-Zertifiziert oder im  
Prozess der Zertifizierung.

BEGRIFFE:

CHA = Tee

KABUSE = beschattet

KUKI = Ästchen

KOU = rot / schwarz

SEN = gedämpft

KAMAIRI = ungedämpft

BAN = gewöhnlich

# SENCHA KIRISHIMA

4,50

ART:	SENCHA, grün
HERKUNFT:	KIRISHIMA
FARM:	Shutaro HAYASHI
VARIETÄT:	Yabukita
ERNTE:	first flush
PROZESS:	gedämpft (chumushi)
NOTEN:	zartfruchtig, weich-süßlich, vollmundig, reiches Duftbouquet
SPEZIALITÄT:	klassischer Allround-Sencha, unbeschattete Teesträucher, neblig-feuchtes Klima der Berge („KIRI“ = Nebel, „SHIMA“ = Insel)

# HON-YUU

4,50

- ART: SENCHA, grün
- HERKUNFT: YAKUSHIMA
- FARM: Manchiki & Keita WATANABE
- VARIETÄT: Yabukita
- ERNTE: first flush
- PROZESS: lange gedämpft (fukamushi)
- NOTEN: leicht fruchtig (Aprikose), frisch,  
Hauch Süße (Cashew)
- SPEZIALITÄT: „HON-YUU“ = ursprüngliche Existenz,  
unbeeinflusste Teepflanzen,  
unbeschattet, tropisches Klima,  
Teegarten inmitten von (Regen-)  
Wäldern und Bergen

# K O U - U N

4,50

- ART: KABUSE HOUJICHA, grün
- HERKUNFT: YAKUSHIMA
- FARM: Manchiki & Keita WATANABE
- VARIETÄT: Yabukita
- ERNTE: first flush
- PROZESS: beschattet (kabuse)  
geröstet (houji)
- NOTEN: mild, weich-nussig, karamellig,  
dezente Röstaromen
- SPEZIALITÄT: „KOU-UN“ = Duftwolke,  
beschattet, geröstete Teeblätter,  
Teegarten inmitten von (Regen-)  
Wäldern und Bergen,  
tropisches Klima,  
koffeinarm

# KURI

4,50

- ART: KAMAIRICHA, grün
- HERKUNFT: MIYAZAKI
- FARM: Junji & Yusuke KADOTA
- VARIETÄT: Yamanami
- ERNTE: first flush
- PROZESS: ungedämpft (Rarität!)
- NOTEN: sehr ausgewogen, mild, erdig,  
zart nussig
- SPEZIALITÄT: sehr alte Teesträucher aus  
Samenzucht (Zairai),  
traditionelle Teeherstellung mit  
ungedämpften Teeblätter  
(1% d. japan. Tees),  
bis zu 100 Jahre alte Maschinen,  
Aufguss mit 80 Grad

# ARASAKI TOKUJOU

5,50

- ART: KAMAIRICHA, grün
- HERKUNFT: MIYAZAKI
- FARM: Junji & Yusuke KADOTA
- VARIETÄT: Yabukita
- ERNTE: first flush
- PROZESS: ungedämpft (Rarität!)
- NOTEN: saftig, fruchtig, weich, duftig,  
dezente Frische, Hauch Süße
- SPEZIALITÄT: „TOKUJOU“ = Das Beste,  
an Hanglage „ARASAKI“ gewachsen,  
sehr leichte finale Erhitzung,  
traditionelle Teeherstellung mit  
ungedämpften Teeblätter  
(1% d. japan. Tees),  
bis zu 100 Jahre alte Maschinen



# ASANO KAORI

5,50

- ART: KABUSECHA, grün
- HERKUNFT: KIRISHIMA
- FARM: Shutaro HAYASHI
- VARIETÄT: Asanoka
- ERNTE: first flush
- PROZESS: beschattet (kabuse),  
leicht gedämpft (asamushi)
- NOTEN: aromatisch süßlich, zartes Umami,  
helle Beeren, reiches Duft-Bouquet
- SPEZIALITÄT: „ASANO KAORI“ = Duft des Morgens,  
beschattete Teepflanzen,  
seltene Teestrauch-Varietät,  
hoher Koffeingehalt

# TOKUJOU KABUSE

5,50

- ART: KABUSECHA, grün
- HERKUNFT: MIYAZAKI
- FARM: Haruyo & Shigeru MORIMOTO
- VARIETÄT: Yabukita
- ERNTE: first flush (Ende April)
- PROZESS: beschattet (kabuse),  
gedämpft (chumushi)
- NOTEN: kräftige Süße, ausgeprägtes Umami,  
blumig, fruchtig
- SPEZIALITÄT: „TOKUJOU“ = Das Beste,  
nur sehr feine Blätter & Knospen,  
2 Wochen beschattete Teepflanzen,  
hoher Koffeingehalt

# KUKICHA

4,50

- ART: KUKICHA, green
- HERKUNFT: MIYAZAKI
- FARM: Haruyo & Shigeru MORIMOTO
- VARIETÄT: divers
- ERNTE: Frühling
- PROZESS: gedämpft (chumushi)
- NOTEN: weich, rund, süß, leichte Frucht
- SPEZIALITÄT: unkomplizierter Blattstängel-Tee  
(„KUKI“ = Ästchen), Mischung aus  
feinen Blättern und Stängeln,  
koffeinarm

# YANAGICHA BANCHA

4,50

- ART: BANCHA, green
- HERKUNFT: MIE
- FARM: Iwao & Kimihiko HAYASHI
- VARIETÄT: divers
- ERNTE: Erste Nachernte d. first flush (yanagi)
- PROZESS: halb-lang gedämpft (chu-/ fukamushi)
- NOTEN: zitrisch frisch, mild, nussig
- SPEZIALITÄT: BIO-Pioniere seit 1978 in Japan,  
unkomplizierter Allround-Tee  
(„BAN“ = gewöhnlich),  
größere festere Teeblätter,  
gefaltet (nicht gerollt),  
koffeinarm

# ARASAKI KOUCHA

4,50

- ART: KOUCHA, schwarz
- HERKUNFT: MIYAZAKI
- FARM: Junji & Yusuke KADOTA
- VARIETÄT: Yabukita
- ERNTE: Sommer
- PROZESS: fermentiert, ungedämpft (Rarität!)
- NOTEN: fruchtig, mittelkräftig,  
leichte Süße
- SPEZIALITÄT: an Hanglage „ARASAKI“ gewachsen,  
traditionelle Teeherstellung mit  
ungedämpften Teeblätter  
(1% d. japan. Tees),  
bis zu 100 Jahre alte Maschinen

# GIN - KEI

4,50

- ART: KOUCHA, schwarz
- HERKUNFT: YAKUSHIMA
- FARM: Manchiki & Keita WATANABE
- VARIETÄT: Yabukita
- ERNTE: first flush
- PROZESS: fermentiert
- NOTEN: außergewöhnliche Süße, mild,  
fruchtig (Pflaume, Ananas)
- SPEZIALITÄT: „GIN-KEI“ = duftende Blüte,  
Teegarten inmitten von (Regen-)  
Wäldern und Bergen,  
tropisches Klima

# KANAYA MIDORI

5,50

- ART: KOUCHA, schwarz
- HERKUNFT: YAKUSHIMA
- FARM: Manchiki & Keita WATANABE
- VARIETÄT: Kanaya Midori
- ERNTE: first, second (and third) flush
- PROZESS: fermentiert
- NOTEN: faszinierend komplex, tief  
lebendig leicht, elegant
- SPEZIALITÄT: zwei Jahre gelagert,  
Teergarten inmitten von (Regen-)  
Wäldern und Bergen,  
tropisches Klima