

Kaffeespezialitäten



RESTAURANT - CAFE

Über 60 verführerische Kaffeespezialitäten,

für Sie ausgewählt, wollen Sie in die Geheimnisse von Kaffeezubereitung und Rezepturen der Welt entführen. Von orientalisch duftendem Kaffee, wie bei **A**li Baba aus Tausend und einer Nacht, über die traditionsreichen Kaffeespezialitäten aus Holland, Österreich, Deutschland, Italien und natürlich Brasilien, bis hin zum russischen **Z**arenkaffee, reichen unsere Angebote, die wir Ihnen zu einem Kaffee-ABC zusammengestellt haben.

Unser Kaffee wird aus der ganzen Bohne erst nach Ihrer Bestellung frisch gemahlen und gebrüht. Wir verwenden verschiedene, besonders hochwertige Kaffeemischungen. Jede Kaffeespezialität wird mit viel Sorgfalt für Sie bereitet. Sollten Sie einen aufwendigeren Kaffee für sich bestellt haben und die Zubereitung dauert etwas länger, dann lesen Sie doch Wissenswertes und Anekdoten jeweils unter den Kaffeespezialitäten und auf der letzten Seite.

Als besonderen Bonbon bieten wir Ihnen die preisgekrönte Kaffeespezialität »Glut des Südens« an. Genaueres finden Sie auf der Seite mit der Kaffeetrilogie „Europa“.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Probieren und einen angenehmen Aufenthalt.

Familie v. Zastrow



Kaffee-ABC

Ali Baba	6,50
<i>Kakaolikör, Weinbrand, Kaffee-kalt, Muskatnuss</i>	
Arabischer Kaffee	3,50
<i>Kaffee, Kardamon, Zucker, Sahne</i>	
Café Anisette	4,50
<i>Kaffee, Anislikör, Sahne</i>	
Café Amaretto	4,50
<i>Kaffee, Mandellikör, Sahne</i>	
Black-Rose-Coffee	6,50
<i>Bourbon Whiskey, Kaffee-kalt, Eiswürfel</i>	
Brasilian Dream	4,00
<i>Kaffee, Schokoladensirup, Zimt, Muskatnuss</i>	
Bailey's Eiskaffee	7,50
<i>Kaffee-kalt, Bailey's, Vanilleeis, Sahne</i>	
Cappuccino	3,80
<i>Espresso, aufgeschäumte Milch, Schokoladenflocken</i>	
Crème de Coco	4,50
<i>Kaffee, Kokossirup, Vanillezucker, Sahne</i>	
Café Capriccio	5,50
<i>Kaffee, Cointreau, Sahne</i>	
Café Crèmissimo	3,00
<i>Kaffee und eingerührte Sahne</i>	
Cubana	5,50
<i>Würfelzucker, Zitronensaft, Rum-hell, Kaffee-kalt, Soda</i>	
Café Diabolo	8,50
<i>Kaffee, Grand Marnier, Cognac, Orangensaft, Sahne</i>	
Café Dannecker	5,50
<i>Kaffee, Vanillezucker, Schlehenlikör</i>	

60 Kaffeebohnen von Beethoven eigenhändig abgezählt waren die magische Zahl, die er für dieses Gebräu brauchte. Wieviel Wasser er benötigte ist nicht überliefert.

Eiskaffee <i>Vanilleeis, Kaffee-kalt, Sahne</i>	5,00
Espresso	3,00
Espresso Macchiato <i>Espresso mit Milchschaum</i>	3,50
Café Francaise <i>Kaffee, Cognac, Sahne</i>	7,50
Kaffee Ginger <i>Kaffee, Ingwer, Vanillezucker, Milchschaum</i>	3,50
Grappa Espresso <i>Espresso, Grappa, Sahne</i>	4,50
Halloween-Coffee <i>Kaffee, Orangensaft, Orangenschale, Zucker, Schokoladenraspeln, Sahne</i>	5,50
Holländischer Kaffee <i>Kaffee, Eierlikör, Sahne, Schokoladenraspeln</i>	5,50
Honigkaffee <i>Kaffee, Honig</i>	3,80
Kaffee Izmir <i>Kaffee, Zucker, Zimt</i>	3,80
Ingwer-Kaffee <i>Kaffee, Ingwerpulver, Honig, Sahne</i>	4,50
Irish Coffee <i>Kaffee, irischer Whiskey, Sahne</i>	7,00
Eiskaffee Jawa <i>Vanilleeis, Kaffee-kalt, Muskat, Sahne</i>	6,00
Kaffeenektar <i>Schokoeis, Kaffee-kalt, Angostura</i>	5,50
Katerschreck <i>Kaffee, Zitronensaft</i>	3,00

In Italien wurde die Espressomaschine für die Zubereitung des starken duftenden Espresso 1905 von dem Mailänder Luigi Bezzera erfunden. Dabei wird das überhitzte, unter Druck stehende Wasser durch das in Metallfiltern gepresste Kaffeemehl getrieben.



Lady's Coffee <i>Kaffee, Kaffeelikör, Sahne, Schokoraspeln</i>	6,50
Café au Lait <i>Kaffee, Milch, Milchschaum</i>	4,50
Malaiischer Kaffee <i>Espresso, Kakao, gemahlene Mandeln, Milchschaum</i>	4,50
Cafe Latte Macchiato <i>Espresso, Milch, Milchschaum</i>	3,20
Mexikaner <i>Kaffee, Kakao</i>	4,00
Nixen- Kaffee <i>Kaffee, Baileys Irish Cream, Milchschaum</i>	5,00
Nougatkaffee <i>Kaffee, Nougat, Sahne</i>	4,50
Nusskaffee <i>Kaffee, Nusssirup, Nuss (gemahlen), Sahne</i>	4,50
Omas Kaffee <i>Kaffee, Kaffeelikör, Nusssirup, Sahne</i>	6,30
Kaffee Perpignan <i>Kaffee, Grand Marnier, Salz, Sahne</i>	6,50
Pharisäer <i>Kaffee, Jamaika-Rum, Zucker, Sahne</i>	5,50
Pfefferminzkaffee <i>Kaffee, Trinkschokolade, Pfefferminzlikör, Sahne, Schokoraspeln)</i>	5,50
Kaffee Plawe <i>Kaffee, Cointreau, Scotch Whisky, Kakaolikör, Sahne</i>	6,00
Kaffee Porto <i>Kaffee, Portwein, Rum-dunkel</i>	6,50
Queens Coffee <i>Kaffee, Sherry-cream, Sahne</i>	4,50

Die Mitte des 17. Jahrhunderts brachte für das Kaffeehaus den entscheidenden Durchbruch. Das erste Kaffeehaus in Europa wurde im Jahr 1645 unter den Arkaden des Markusplatzes in Venedig eröffnet und wurde bald auch anderswo zu einer nicht wegzudenkenden Institution.

Kaffee Redoute	6,00
<i>Kaffee, Eierlikör, Weinbrand, Sahne</i>	
Café au Rhum	6,50
<i>Kaffee, Rum-hell, Zucker, Nelke, Zimt, Orangenschale</i>	
Café Romana	4,50
<i>Espresso, Sambuca</i>	
Sanddorn Espresso	4,50
<i>Espresso, Sanddorngeist, Zucker, Sahne</i>	
Scotch Coffee	8,00
<i>Kaffee, scotch Whisky, Kaffeelikör, Sahne</i>	
Two Worlds Coffee	7,50
<i>Kaffee, Bourbon Whiskey, Scotch Whisky, Sahne</i>	
Us and them	6,50
<i>Kaffee-kalt, Vanilleeis, Schokoeis, Sahne</i>	
Verpoorten Eiskaffee	6,50
<i>Kaffee-kalt, Schokoeis, Eierlikör, Sahne</i>	
Wiener Einspänner	3,20
<i>Kaffee, Sahne</i>	
Wiener Melange	3,20
<i>Kaffee, Milch</i>	
Xanadu-Kaffee	6,00
<i>Kaffee, Ingwerlikör, Sahne</i>	
Yarn	7,00
<i>Kaffee, Bourbon Whiskey, Sanddornlikör, Sahne</i>	
Café Zandvoort	5,00
<i>Kaffee, Eierlikör, kakaohaltiges Pulver, Sahne</i>	
Zarenkaffee	5,50
<i>Kaffee, Rotwein, Wodka</i>	

Kaffee als Naturprodukt unterliegt Schwankungen im Geschmack. Hochbezahlte Spezialisten entscheiden nach zahllosen Proben über die Qualitätsauswahl der entgeltigen Kaffeesorten für die hauseigene Mischung.



Kaffeetrilogie »Europa«

Unsere Nr. 1: ausgezeichnet mit dem **1. Preis** beim Großen nationalen Kaffee-Spezialitäten-Wettbewerb

Glut des Südens

6.50

Kaffee, Brandy, Orangenlikör, Zucker, Sahne, Curaçao-blue



Die Ingredienzien sind bewußt dem Süden zugeordnet. Die gelbe Sonne und die blau eingefärbte Sahne symbolisieren die europäischen Farben.

Stern des Nordens

6.00

Kaffee-kalt, Vanilleeis, Anislikör, Sahne

Bei den Zutaten haben wir Anis ausgewählt, weil er von Nord nach Süd und in Ost und West ein Volksschnaps geworden ist (Raki, Sambuca, Pastis, Mastika etc.) – Und bei allem: der Kaffee, dem Getränk das unbestritten in den Kaffeehäusern und zu Hause für Kommunikation, Verständigung, Entspannung und Geselligkeit steht.

Apfeltraum

4.50

Kaffee, Apfeldicksaft, Apfelsaft, Rohrzucker, Sahne, Zimt

Hier steht der Apfel im Vordergrund, der überall in Europa angebaut wird.

Diese Rezepturen sind geschützt.
Kopieren und unautorisiertes veröffentlichen
verboten. Alle Preise in EUR.

RESTAURANT-CAFE PLAWE

Große Burgstraße 1
19395 Plau am See
<http://www.plawe.de> • info@plawe.de

Von Äthiopien aus trat der Kaffee seinen Siegeszug über den schmalen Streifen des Roten Meeres in den Jemen an. Hauptumschlagplatz wurde die Stadt Moccha, die dem Mocca seinen Namen gab. Auch die Araber verfielen dem Getränk und Mohammed soll erklärt haben, dass er nach dem Genuss von „Qahwa“ wie die Araber das Getränk nannten, „40 Männer vom Pferde reißen und 40 Frauen beglücken konnte“.

Bald erreichte Kaffee die Türkei. Hier wurde er bereits damals in den kleinen Kupferkännchen „Ibrik“ zu einem süßen, dickflüssigen Trank gekocht. Die öffentlichen Kaffeeshenken entwickelten sich zu Treffpunkten, in denen die Menschen angeregt plauderten, dichteten oder sich einfach amüsierten. Das Getränk gewann eine derart große Bedeutung, dass Kaffeemangel im Haushalt oder gar die Verweigerung des Kaffeegenusses eine Frau dazu berechtigte, die Scheidung zu verlangen. Für den Konsum in Europa wurde Kaffee über die Hafenstadt Moccha nach Triest verschifft. Die niederländische „Ostindische Kompanie“ kultivierte den Kaffee im Jahre 1616 auf Ceylon (Sri Lanka), Java, Sumatra und Bali. Diese Anbaugelände lieferten den bekannten „Java-Kaffee“. So wurden „Mocca“ und „Java“ zu den berühmtesten und beliebtesten Kaffeearten.

In der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts war Kaffee in Europa zwar nicht mehr unbekannt, jedoch hauptsächlich ein Getränk der Oberschicht. Ab 1650 boten Straßenverkäufer in Venedig und Triest den betuchten italienischen Bürgern frischen Kaffee feil. Wien wurde gerade von den Türken zum zweiten Mal belagert. Nach der Befreiung durch polnische Truppen ließen die Türken 500 „riesige“ Säcke zurück. Die Wiener hielten die gelblichen „türkischen Bohnen“ für Kamelfutter und begannen, die Bohnen zu verbrennen. Franz Georg Kolschitzky, der viele Jahre in Arabien gelebt hatte, erkannte den Geruch und griff ein, um die Kaffeesäcke und ihren Inhalt zu retten. Bald darauf eröffnete er das erste Wiener Café, die „Blaue Flasche“.

