

Wenn kein Kaffee - dann gerne Tee
Feinster loser Blatt-Tee im Ausschank

Becher 2,80

SCHWARZER TEE

INDIEN Darjeeling FTGFOP1 "Soom"

Ein klassischer und hocharomatischer FIRST FLUSH Tee.
Bernsteinfarbene Tasse mit nussig-süßem und weichem
Aroma. Ein Tee höchster Güte.

100g 9,20

INDIEN Assam TGFOP "Koomsong"

Dieser Assam besticht durch sein wunderschönes Blatt: sehr
regelmäßig, drahtig, lang mit vielen goldbraunen Tips. Eine
kräftige kupferfarbene Tasse mit würzig leicht malziger Note.

100g 6,90

INDIEN Sikkim TGFOP1 "Temi"

Ein blumiger hocharomatischer Tee aus der SECOND FLUSH
Periode. Sikkim ist eine eigene kleine Teeregion nordöstlich
von Darjeeling. Das Temi Estate, der einzige Teegarten Sikkims,
wurde im Jahre 1969 gegründet. Dieser Garten Eden für Flora
und Fauna läßt Tees von einzigartiger Qualität wachsen.

100g 8,90

GOLDEN NEPAL

Aromatischer Blatt-Tee vom "Dach der Welt", verwandt zum
Darjeeling. Ein sehr milder weicher Tee mit hellem Aufguß.

100gr 6,90

KENIA GFOP "Kaporet"

Dieser feine Blatt-Tee mit goldenen Tips besticht durch sein
kräftiges rundes Aroma mit würzig feiner Note.

100g 6,90

GRÜNER TEE

CHINA Grün-Tee "Lung Ching"

Auch bekannt als "Drachensbrunnentee", der einer Legende
über einen Regen bringenden Drachen folgt, erhielt er die
Auszeichnung "Tee des Kaisers", was an Huldigung nicht zu
überbieten ist. Diese Spitzenqualität wird nach dem
Welken schonend von Hand in Pfannen getrocknet und
kommt so zu seinem flachen, smaragdgrünen Blatt.

100g 9,70

JAPAN Grün-Tee Matcha Genmaicha

Die Harmonie von klassischem Sencha Blatt-Tee, mildem
Matcha und geschältem, geröstetem Reis spiegelt sich
wunderbar in der limettenfarbenen Tasse wieder.
Herrlich weich im Geschmack, leicht süßlich, mit karamell-
artigen Anflügen, offenbart dieser Tee seine wahre Seele.

100g 9,40

WIR ÜBER UNS

1992 gab es weitestgehend nur einen anonymen Kaffee-
konsummarkt ohne Ideen, Fantasie und Transparenz.
Als einer der ersten Cafe-Betreiber legte der Gründer des
Da Capo seinen Schwerpunkt auf Produktinformation,
Frische, Qualität und Vielfalt. Wie man heute sehen kann,
war das genau der richtige Weg. Für ihn folgten spannende
und kreative Jahre als Gastredner und Röster auf vielen inter-
nationalen Messen/Events wie in Venedig, München, Monte
Carlo, Oslo, Moskau, London, Shanghai usw. Ein weiterer
wichtiger Schritt war die Entwicklung seiner eigenen
Rösttechnik mit Steuerung. Hier war es sein Ziel immer
konstante Röstergebnisse auf Abruf zu erhalten. Erstmals
computerunterstützt wurden Temperaturen, Energiezeiten,
Klima und selbst der Einbrandverlust erfaßt, in Röstprofile
umgewandelt und zur Steuerung der Röstung verwendet.
Hohe Genauigkeit, jederzeit abrufbar auf Bedarf rösten zu
können sicherten so die Frische und die Qualität seiner
Hausbrands sowie die kundenspezifischen Röstungen.



Im Allgemeinen werden unsere Kaffees als weich und voll-
mundig mit geringem Säuretaste wahrgenommen. Seine
eigene Rösterentwicklung wurde sogar Ausstellungsstück
auf der Hannover Messe 2000 "Innovation und Technik"
- unterstützt vom Bundesland Nordrhein-Westfalen -.
Sein nächster weiterer Schwerpunkt wurden Reisen in die
Ursprungsländer des Kaffeeanbaus. Sein Interesse galt der
Geschichte, dem Anbau, der Ernte sowie der Verarbeitung des
Rohkaffees und mit der Einführung seiner eigenen Kaffee-
spezialitäten auf den Kaffeemarkt zeigte er, wie spannend
Kaffee ist. Wir möchten durch unsere Übernahme der Rösterei
ebenso Kaffee Pioniere werden und freuen uns auf eine
spannende Reise.

www.roester.de

Genießen Sie diese Spitzen-Kaffees mit großem Respekt und
Anerkennung an all die Menschen, die in ihren Herkunftsländern
dieses edle Naturprodukt besonders hegen, pflegen und ernten.

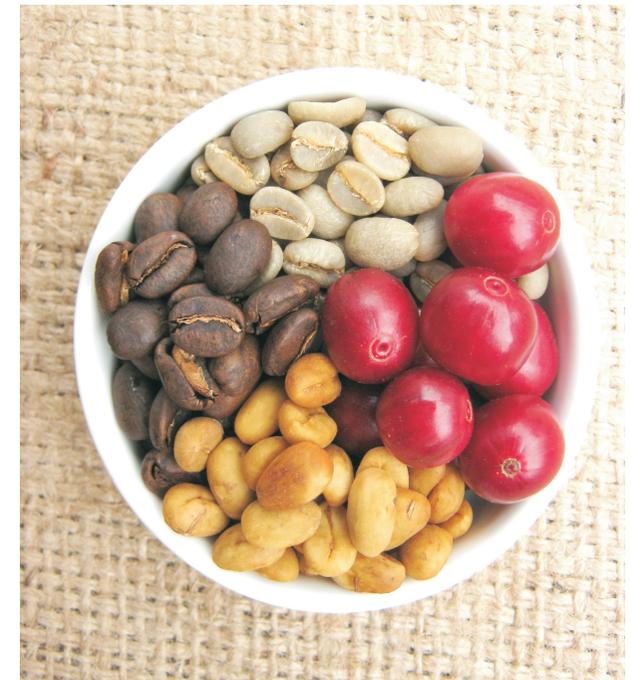
Kaffeerösterei

Da Capo

Coffee Pioneer since 1992

Kaffee erleben

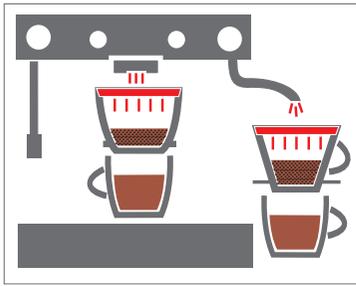
- Täglich frische Röstungen
- Wunschröstung auf Bestellung
- alle "Länder" im Ausschank



F x Q x V = G³

Kaffeerösterei Da Capo
Echternstr. 64-66

Eingang über "Parkplatz Neues Tor"
32657 Lemgo Tel: 05261-9412681
kaffeerosterei.dacapo@gmail.com



Frisch gebrühter Filterkaffee

Arabica
Mild/Medium



BRAZIL

**Moziana, Fazenda Rainha (-1000 m)
Yellow Bourbon - Arabica**

Der Kaffee gelangte 1727 von Martinique nach Brasilien, dessen Ernte heute ca. 30 % des Weltmarktes ausmacht. Die unterschiedlichen Anbauregionen bringen eine große Vielfalt von Kaffeevarietäten mit unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen und Charakteren hervor. Diese besondere Varietät (Yellow Bourbon) hat keine roten Kaffeekirschen wenn Sie reif sind, sondern gelbliche.



DOMINICAN REP.

**Barahona
(-1400 m) - Arabica**

Die Dominikanische Republik teilt sich mit Haiti die damalige Insel Hispaniola. Schon 1725 gelangten die ersten Kaffeepflanzen von Martinique auf die Insel. Die Kaffees, die auch oft als Santo Domingos bezeichnet werden sind noch heute bei Top Aufbereitung Caribbean Coffee pur. Ruhig, ausgewogen mit rundem Körper und weicher Fülle.



MEXICO

**Chiapas, Topacio
(-1500 m) Arabica**

Der Bundesstaat Chiapas gehört seit langem zu den wohl bekanntesten Kaffeeanbauregionen Mexikos. Um 1795 wurden hier die ersten Pflanzungen des Landes angelegt. Überwiegend werden hier eher ausgewogene Kaffees, die nicht so kräftig in der Tasse sind, produziert. In diesem Bundesstaat liegen auch die Anbauregionen Jaltenango und Villa Corzo wo dieser weiche aber vollmundige milde Topacio Arabica-Kaffee kultiviert wird.

Medium/Kräftig



PERU

**Villa Rica, Yanesha
(-1500 m) Arabica**

Dieser Arabica-Kaffee stammt aus der Bergregion rund um Villa Rica und wird von der ethnischen Volksgruppe der Yaneshas kultiviert. Peruanische Kaffees wachsen überwiegend in Waldgebieten und diese werden größtenteils von kleinbäuerlichen Betrieben bewirtschaftet. Die klimatischen Bedingungen der Region in den Ausläufen des zentral gelegenen Andenhochlandes prägen diesen Kaffee.



GUATEMALA

**Fraijanes Plateau, La Cumbre
(-2000 m) Arabica**

Der Name Guatemala bedeutet wohl ursprünglich das "Land der Bäume". Dieses "Land des ewigen Frühlings", wie es auch gerne genannt wird, hat die verschiedensten Kleinklima-Regionen und die unterschiedlichsten Bodenverhältnisse. So sind im Laufe der Zeit eine stattliche Anzahl von regionalen hochwertigen Kaffeearten entstanden. Ebenso hat die konstante Qualität erheblich zur Popularität der eher gehaltvollen Kaffees aus Guatemala beigetragen.



INDIA

**Karnataka, Kolarkhan Estate
(-1200 m) Arabica**

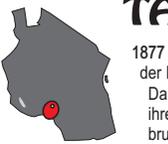
Es erscheint sonderbar, aber das Teeland Indien gehört zu den ersten Kaffeeanbauländern überhaupt. Um 1600 sorgte wohl ein indischer Pilger namens Baba Budan für die ersten Kaffeebäume in Indien, die er in seiner Heimat, in den Chandragiri Hills im Estate Karnataka, anpflanzte. Um 1670 legten Holländer erste Kulturen an. 1820 begannen Engländer im großem Stil Kaffee anzubauen. Auch diese Plantagen wurden 1869 durch einen Pilzbefall (Kaffeerost) fast vollständig zerstört. Erst um 1920 begann man wieder ernsthaft mit dem kommerziellen Kaffee-Anbau.



PAPUA N.GUINEA

**Mt. Hazen, Sigrí
(-1800 m) Arabica**

Obwohl Papua Neu Guinea zu den jüngsten Kaffeeanbaunationen gehört (um 1950) sind ihre Top-Sorten bestechend gut. Sie sind oft ausgewogen und vollmundig. Die Produktion wird von etwa 80% durch Kleinstfarmen erzeugt. Manche dieser kleinen Familienbetriebe, die oft an Waldlichtungen angesiedelt sind, liegen so tief in den Wäldern verborgen, dass man sie nur schwer erreichen kann.



TANZANIA PB

**Mbeya, Utengule Estate
(-1400 m) Arabica**

1877 und 1879 kamen die ersten Arabica Kaffeebäume (Bourbon Varietät) von der Insel Reunion in die Bergregion der Provinz Morogoro, westlich der Stadt Dar es Salaam. Mit dieser Varietät begann auch die Utengule-Farm 1919 ihre Kaffeeproduktion. Die Farm liegt im großen ostafrikanischen Grabenbruch (Riftvalley), südwestlich des Landes zur Grenze Sambias. PB steht für Peaberry, eine einsämige Kaffeekirsche (üblich zweisämig) produziert diese Perlbohne. Diese sind kleiner, runder und seltener.

Die Speziellen für den Espresso

Canephora (Robusta)



INDIA

**Karnataka, Elkhill Estate
(-1000 m) Robusta**

Es erscheint sonderbar, aber das Teeland Indien gehört zu den ersten Kaffeeanbauländern überhaupt. Um 1600 sorgte wohl ein indischer Pilger namens Baba Budan für die ersten Kaffeebäume in Indien, die er in seiner Heimat, in den Chandragiri Hills im Estate Karnataka, anpflanzte. Um 1670 legten Holländer erste Kulturen an. 1820 begannen Engländer im großem Stil Kaffee anzubauen. Auch diese Plantagen wurden 1869 durch einen Pilzbefall (Kaffeerost) fast vollständig zerstört. Erst um 1920 begann man wieder ernsthaft mit dem kommerziellen Kaffee-Anbau.

Liberica



GUATEMALA

**San Marcos, Oná
(-1000 m) Liberica**

Die Urheimat dieser eigenen Kaffeearten liegt im südwestlichen Teil Afrikas, rund um Liberia, daher auch sein botanischer Name. Auf dem Weltmarkt spielt diese Kaffeearten keine Rolle. Gerade einmal 1-2% beträgt sein Anteil an der Weltkaffeeproduktion. Er kann aber gegenüber anderen Kaffeearten trotzdem als ein wirklich "Großer" bezeichnet werden, da er bis zu 18 Meter hoch werden kann. Wer einen guten Robusta Kaffee im Espresso mag, wird sicherlich auch diese Varietät zu schätzen wissen. Mit dieser Spezialität entsteht auch unser außergewöhnliche Espresso "3 sisters". Eine Kreation der drei Kaffee-Varietäten. Arabica (Peru), Robusta (Indien) und dieser seltene Liberica.



Kaffee Arabica

Alle Sorten
im Ausschank

Becher 2,80

Bohnen / gemahlen.....250g/1Kg/€

BRAZIL.....	8,00/32,00
DOMINICAN REP.....	9,00/36,00
MEXICO.....	8,20/32,80
PERU.....	8,30/33,20
GUATEMALA.....	8,50/34,00
INDIA.....	8,50/34,00
PAPUA N. GUINEA.....	8,50/34,00
TANZANIA.....	8,50/34,00
LEMGOER HANSE BAUNE.....	7,50/30,00

Espresso

Alle Sorten
im Ausschank

Espresso 2,30
Cappuccino 2,80
mit Milch

Bohnen / gemahlen:.....250g..8,90
(1kg = 35,60€)

Nr 1 - INDIA & PERU.....	Arabica 1/2 Arabica 1/2
Nr 2 - INDIA & INDIA.....	Arabica 2/3 Robusta 1/3
Nr 3 - PERU & INDIA.....	Arabica 1/2 Robusta 1/2
Nr 4 - PERU.....	100% Arabica
Nr 5 - INDIA.....	100% Robusta
Nr 6 - 3 sisters....	PERU & INDIA & GUATEMALA Arabica 1/3 Robusta 1/3 Liberica 1/3

Die aufgeführten Preise enthalten die ges. Röststeuer + MwSt. Mit Erscheinen dieser Hauskarte verlieren alle vorausgegangenen Hauskarten+Preislisten ihre Gültigkeit. Änderung vorbehalten. Nachdruck (auch auszugsweise) und Vertrieb nicht gestattet. Gültig ab 01.10.2024