

Kaffe

HAWAII KONA

Gourmet kaffe, laves som en Americano 89,-
Kona-bønner er markedsnavnet for de arabica-bønner der er vokset på skråningerne af de 2 vulkaner Hualalai og Mauna Loa på Hawaii' hovedø i distriktet Kona.

De solrige dage med en mild vind og vulkansk jord er perfekte til kaffedyrkingen og har derfor også haft en positiv effekt på det færdige resultat. Det siges at ingen kaffetræer har lige så mange bær som de "Konanske" træer.

Bønnerne siges at være importeret af Samuel Ruggles i 1828 fra et brasiliansk kaffetræ og siden har tilpasset sig det Hawaiianske klima.

Bønnerne er yderst eftertragtede og er klassificeret efter størrelse og bærtype.

Forarbejdningen er ekstrem omhyggelig og bønderne er upåklageligt dygtige til Deres arbejde.

På mange måder afviger smagen fra Jamaica Blue Mountain-bønnerne, på trods af at de deler mange fælles smagsbeskrivelser. Hawaii Kona har en mild syrlighed med en mellemfyldig krop. Den nøddeagtige duft og smag, sammen med en snert af krydret kanel giver en særlig smagsoplevelse.

SULAWESI

Laves som stempelkaffe. Pr. Person 59,-
Den indonesiske ø Sulawesi producerer hovedsageligt specialkaffe og står for hele 9% af Indonesiens samlede kaffeproduktion. Sulawesiske kaffebønner er kendetegnet ved en kraftig kop, men med en blød konsistens. Ofte bliver den også beskrevet med en "muld" sødme. Indonesien er ligeledes kendt for din særprægede "Kopi Luak"-kaffe.

Kalossi Grade 1 er en særlig lækker bønne som bestemt bør smages.

NICARAGUA SHG

Laves som stempelkaffe. Pr. Person 49,-
Nicaragua ligger i Mellemamerika og kaffe er deres største eksportvare. Nicaragua SHG er kendt for sine store bønner som giver en letsaltede syrlighed, en god aroma, med en blomsteragtig sød smag. Særlig den frugtbare jord er god til dyrkning af Arabica-kaffen.

HUSETS ESPRESSO

Espresso, Café Latte/Cappuccino 29/49,-
Består af Honduras SHG & Indien Cherry AB

Honduras SHG



Som de fleste mellemamerikanske lande kendetegner Honduras sin kaffe ved højden, den er dyrket i. Honduras SHG er en kaffe i høj kvalitet som har en ren men god syrlighed og smag.

Det bedst producerede kaffeområde i Honduras er Marcala, og ligger på grænsen til El Salvador. Bønderne i området er en del af mangeårige kaffekultur, og er derfor kendt for at producere bønner i høj kvalitet med stor passion til håndværket.

Kaffen er utrolig blød og rund med smag af sød karamel og mørk chokolade.

SHG står for Strictly High Grown, hvilket betyder at bønnerne er groet højest muligt over havets overflade, hvilket i forlængelse giver de bedste – og fedeste – bønner.

Indien Cherry A/B

Robusta-bønner har i kaffe verdenen længe været en udskældt bønne. - Ganske uden grund, da robusta-bønner ofte er ideelle som blandingsbønner og er med at balancere smagen godt.

Hvad der gør denne Robusta ganske særlig er at de indiske kaffebønder bruger ekstrem lang tid på kultivering og omsorg for Robusta-træerne. Ofte mere end nogle giver Arabica-træerne andre steder i verdenen.

De har fokus på bønnestørrelse, udvalgt plukning, sortering og gradering. Elementer som ofte er overset i Robusta-kategorien. Denne bønne er særlig populær i Europa, da den har en blød smag, med en lav syrlighed og kraftig smag.

HUSETS KAFFE

Vores filterkaffe, som vi serverer til vores selskaber og hotelgæster. Kaffen kan også sælges ud af huset. 250/500g. 39/69,-
Kaffen er lavet i samarbejde med Finn fra Kaffeselskabet, som har mere end 20 års erfaring med kaffe, hvor der her både er lavet vandprøve her på Færgetroen, for at ramme den helt rigtige mængde kaffe, så I som vores gæster får en dejlig og velsmagende kaffeoplevelse.

Lavet af brasilianske og indiske bønner. (Santos 14/16 & Indien Cherry AB)

Santos 14/16

Brasilien står nogle år for op til 1/3 del af verdensproduktionen af kaffe og er på sin vis en smule atypisk i forhold til andre kaffeproducerende lande. Oftest eksporterer landene deres bedste kaffe og drikker selv af resten, hvorimod de i Brasilien faktisk beholder en del af de gode bønner til eget forbrug.

Størstedelen af deres årlige produktion er af en mere almindelig kvalitet, men der er steder hvor de dedikerer sig til produktionen af den gode bønne. Dette sker særligt i den sydlige del af Brasilien, hvor Arabica-bønnerne kan



dyrkes i et højere terræn og tæt på den tropiske zones ydere grænse.

Bønnen er navngivet efter den havn hvorfra de afskibes. Havnen Santos er den største i Sydamerika.

Klassificeringen Santos 14/16 som fortæller noget om størrelsen.

Indien Cherry A/B

Robusta-bønner har i kaffe verdenen længe været en udsældt bønne. - Ganske uden grund, da robusta-bønner ofte er ideelle som blandingsbønner og er med at at balancere smagen godt.

Hvad der gør denne Robusta ganske særlig er at de indiske kaffebønder bruger ekstrem lang tid på kultivering og omsorg for Robusta-træerne. Ofte mere end nogle giver Arabica-træerne andre steder i verdenen.

De har fokus på bønnestørrelse, udvalgt plukning, sortering og gradering. Elementer som ofte er overset i Robusta-kategorien. Denne bønne er særlig populær i Europa, da den har en blød smag, med en lav syrlighed og kraftig smag.

Kaffen er mellemristet med en blød, rund og frisk smag.



