



Cold Drip Coffee

Kalt gebrühter Kaffee, der neue Trend. Geschmacklich im Gegensatz zum heiß gebrühten Kaffee, gibt es allerdings einen Unterschied. Dieser entsteht maßgeblich durch das deutliche längere „Aufbrühen“ des Kaffees. Je länger der Kaffee mit dem Wasser in Kontakt kommt, desto mehr Aroma wird extrahiert. Da dies beim Cold Drip mindestens acht Stunden sein sollten, ist diese Zeit deutlich länger als beim Zubereiten eines normalen Kaffees, wodurch die Aromen sich noch intensiver entfalten können.

Der Cold Drip Coffee wird von täglich frisch für Sie zubereitet.

Cold Drip Coffee pur auf Eis.	3,60
Cold Drip Coffee mit Mandelmilch.	4,20
Cold Drip Coffee mit Tonic Water und Limette.	4,20
Cold Drip Coffee mit Tonic Water und Orangensirup.	4,20