

---

---

Kaffeespezialitäten



**RESTAURANT-CAFE**

---

---

## 60 verführerische Kaffeespezialitäten,

für Sie ausgewählt, wollen Sie in die Geheimnisse der Kaffeezubereitung der Welt entführen.

Von orientalisch duftendem Kaffee, wie bei Ali Baba aus Tausend und einer Nacht, über die traditionsreichen Kaffeespezialitäten aus Holland, Österreich, Deutschland, Italien und natürlich Brasilien, bis hin zum russischen Zarenkaffee, 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 liegt für Sie am Tresen ein Blatt mit Wissenswertem über Kaffee bereit.

Als besonderen Bonbon bieten wir Ihnen die preisgekrönte Kaffeespezialität »Glut des Südens« an. Genaueres finden Sie auf der letzten Seite.

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

*Familie v. Zastrow*



## Kaffeetrilogie »Europa«

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

**Glut des Südens** 5,00  
*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.

**Apfeltraum** 4,00  
*Kaffee, Apfeldicksaft, Apfelsaft, Rohrzucker, Sahne, Zimt*

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

**Stern des Nordens** 5,00  
*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.

Diese Karte können Sie käuflich erwerben.  
Alle Preise in EUR.

## RESTAURANT-CAFE PLAWE

Große Burgstraße 1  
19395 Plau am See  
<http://www.plawe.de> • [info@plawe.de](mailto:info@plawe.de)

---

---

# Kaffee-ABC

⊗ <b>Ali Baba</b>	6,50
<i>Kakaolikör, Weinbrand, Kaffee-kalt, Muskatnuss</i>	
<b>Arabischer Kaffee</b>	3,50
<i>Kaffee, Kardamon, Zucker, Sahne</i>	
<b>Café Anisette</b>	4,50
<i>Kaffee, Anislikör, Sahne</i>	
<b>Café Amaretto</b>	4,50
<i>Kaffee, Mandellikör, Sahne</i>	
⊗ <b>Black-Rose-Coffee</b>	4,80
<i>geeister Kaffee, Bourbon Whiskey, Kaffee-kalt</i>	
* <b>Brasilian Dream</b>	4,00
<i>Kaffee, Schokoladensirup, Zimt, Muskatnuss</i>	
⊗ <b>Bailey's Eiskaffee</b>	5,50
<i>Kaffee-kalt, Bailey's, Vanilleeis, Sahne</i>	
* <b>Crème de Coco</b>	4,20
<i>Kaffee, Kokossirup, Vanillezucker, Sahne</i>	
<b>Café Capriccio</b>	4,50
<i>Kaffee, Cointreau, Sahne</i>	
* <b>Café Crèmissimo</b>	2,80
<i>Kaffee und eingerührte Sahne</i>	
* <b>Cappuccino</b>	2,60
<i>Espresso, aufgeschäumte Milch, Schokoladenflocken</i>	
<b>Cubana</b>	5,20
<i>Würfelzucker, Zitronensaft, Rum-hell, Kaffee-kalt, Soda</i>	
** <b>Café Diabolo</b>	7,80
<i>Kaffee, Grand Marnier, Cognac, Orangensaft, Sahne</i>	
<b>Café Dannecker</b>	5,00
<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.

---

---

☉	<b>Eiskaffee</b>	4,80
	<i>Vanilleeis, Kaffee-kalt, Sahne</i>	
*	<b>Espresso</b>	2,50
*	<b>Espresso Macchiato</b>	3,00
	<i>Espresso mit Milchschaum</i>	
**	<b>Café Francaise</b>	5,70
	<i>Kaffee, Cognac, Sahne</i>	
*	<b>Kaffee Ginger</b>	3,20
	<i>Kaffee, Ingwer, Vanillezucker, Milchschaum</i>	
	<b>Grappa Espresso</b>	3,70
	<i>Espresso, Grappa, Sahne</i>	
*	<b>Halloween-Coffee</b>	4,30
	<i>Kaffee, Orangensaft, Orangenschale, Zucker, Schokoladenraspeln, Sahne</i>	
	<b>Holländischer Kaffee</b>	4,80
	<i>Kaffee, Eierlikör, Sahne, Schokoladenraspeln</i>	
*	<b>Honigkaffee</b>	3,00
	<i>Kaffee, Honig</i>	
*	<b>Kaffee Izmir</b>	2,80
	<i>Kaffee, Zucker, Zimt</i>	
*	<b>Ingwer-Kaffee</b>	3,80
	<i>Kaffee, Ingwerpulver, Honig, Sahne</i>	
**	<b>Irish Coffee</b>	5,80
	<i>Kaffee, irischer Whiskey, Sahne</i>	
☉*	<b>Eiskaffee Jawa</b>	4,80
	<i>Vanilleeis, Kaffee-kalt, Muskat, Sahne</i>	
	<b>Kaffeenektar</b>	4.80
	<i>Schokoeis, Kaffee-kalt, Angostura</i>	
☉	<b>Katerschreck</b>	2,80
	<i>Kaffee, Zitronensaft</i>	

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.



---

* <b>Café au Lait</b>	4,20
<i>Kaffee, Milch, Milchschaum</i>	
<b>Lady's Coffee</b>	5,50
<i>Kaffee, Kaffeelikör, Sahne, Schokoraspeln</i>	
* <b>Malaiischer Kaffee</b>	3,90
<i>Espresso, Kakao, gemahlene Mandeln, Milchschaum</i>	
* <b>Cafe Latte Macchiato</b>	3,00
<i>Espresso, Milch, Milchschaum</i>	
* <b>Mexikaner</b>	3,50
<i>Kaffee, Kakao</i>	
* <b>Nusskaffee</b>	3,50
<i>Kaffee, Nusssirup, Nussplitter, Sahne</i>	
* <b>Nougatkaffee</b>	4,20
<i>Kaffee, Nougat, Sahne</i>	
<b>Omas Kaffee</b>	4,80
<i>Kaffee, Kaffeelikör, Nusssirup, Sahne</i>	
<b>Kaffee Perpignan</b>	5,50
<i>Kaffee, Grand Marnier, Salz, Sahne</i>	
<b>Pharisäer</b>	5,40
<i>Kaffee, Jamaika-Rum, Zucker, Sahne</i>	
<b>Pfefferminzkaffee</b>	5,50
<i>Kaffee, Trinkschokolade, Pfefferminzlikör, Sahne, Schokoraspeln)</i>	
<b>Kaffee Plawe</b>	5,50
<i>Kaffee, Cointreau, Scotch Whisky, Kakaolikör, Sahne</i>	
<b>Kaffee Porto</b>	5,50
<i>Kaffee, Portwein, Rum-dunkel</i>	
<b>Queens Coffee</b>	4,30
<i>Kaffee, Sherry-cream, Sahne</i>	
<b>Kaffee Redoute</b>	6,00
<i>Kaffee, Eierlikör, Weinbrand, Sahne</i>	

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.

---

---

<b>Café au Rhum</b>	5,40
<i>Kaffee, Rum-hell, Zucker, Nelke, Zimt, Orangenschale</i>	
<b>Café Romana</b>	3,90
<i>Espresso, Sambuca</i>	
<b>Sanddorn Espresso</b>	4,50
<i>Espresso, Sanddorngeist, Zucker, Sahne</i>	
<b>Scotch Coffee</b>	7,70
<i>Kaffee, scotch Whisky, Kaffeelikör, Sahne</i>	
<b>Two Worlds Coffee</b>	7,50
<i>Kaffee, Bourbon Whiskey, Scotch Whisky, Sahne</i>	
⊗* <b>Us and them</b>	5,20
<i>Kaffee-kalt, Vanilleeis, Schokoeis, Sahne</i>	
⊗ <b>Verpoorten Eiskaffee</b>	5,50
<i>Kaffee-kalt, Schokoeis, Eierlikör, Sahne</i>	
* <b>Wiener Einspänner</b>	3,00
<i>Kaffee, Sahne</i>	
* <b>Wiener Melange</b>	3,00
<i>Kaffee, Milch</i>	
<b>NiXen-Kaffee</b>	4,80
<i>Café Crème, Baileys Irish Cream, Milchschaum</i>	
<b>Yarn</b>	5,80
<i>Kaffee, Bourbon Whiskey, Sanddornlikör, Sahne</i>	
<b>Café Zandvoort</b>	5,00
<i>Kaffee, Eierlikör, kakaohaltiges Pulver, Sahne</i>	
<b>Zarenkaffee</b>	5,00
<i>Kaffee, Rotwein, Wodka</i>	

\* Diese Kaffeespezialität ist alkoholfrei.

\*\* Diese Spezialität wird für Sie am Büfett flambiert, um den Geschmack zu verfeinern.

⊗ Dies ist eine kalte Spezialität mit und ohne Eis.

Kaffee als Naturprodukt unterliegt Schwankungen im Geschmack. Hoch-bezahlte Spezialisten entscheiden nach zahllosen Proben über die Qualitätsauswahl der entgültigen Kaffeesorten für die hauseigene Mischung.

