



ZUMTOBEL
Gourmet-Kaffee





ZUMTOBEL *Gourmet-Kaffee*

Kleiner Espresso

Ein sehr vollmundiger Kaffee
für ein intensives Geschmackserlebnis.

1.80

Verlängerter

Ein mit heißem Wasser zum „Großen“ verlängerter
Kleiner Schwarzer oder Kleiner Brauner.

2.00

Melange

Die echte Wiener Kaffeespezialität –
Ein Espresso mit gleichem Teil heißer Milch
und Milchschaumhaube.

2.50



ZUMTOBEL *Gourmet-Kaffee*

*Latte
Flavour
+ 0.30*

Kaffee Verkehrt

Die hohe Kunst der Kaffeezubereitung:
zuerst die heiße Milch in das Glas füllen,
Milchschaum dazu geben und als Krönung
eine Portion Espresso darüber gießen.

2.50

Heiße Schokolade

Köstliche Schokolade mit Schlagobershaube.

2.50

Meinl's Tee

Feinste Teemischung mit Heidelbeer,
Wildkirsche oder Walderdbeergeschmack.

1.80

Cappuccino