

**NO
FIRE
NO
GLORY**
KAFFEE BAR

ICH
TRINKE
KAFFEE,
ALSO
BIN
ICH

CONTENTS

COFFEE

ESPRESSO
DRIP BREW
ICED

SOFTDRINKS

LEMONADES & WATER
SMOOTHIES
TEA & HOT DRINKS
FRESH PRESSED JUICES

ALCOHOL

PILS & CRAFT BEER
WINES & SPARKLING
LONGDRINKS

FOOD

HOT SAVORY DELIGHTS
SANDWICHES
PASTRIES
CAKES & SWEETS

INFOS & LOCATION

ADDRESS
CARD PAYMENTS
OPENING HOURS
WIFI

COFFEE

ESPRESSO

ESPRESSO 3.20
Double Shot

LONG BLACK 3.70
Double Shot, Water

CAPUCCINO 3.20
Single Shot, Brodowin Demeter Organic Milk

FLAT WHITE 4.00
Double Shot, Brodowin Demeter Organic Milk

CAFFE LATTE 3.70
Single Shot, Brodowin Demeter Organic Milk

EXTRAS

EXTRA SHOT 1.00

MILK EXTRA 0.20

OATLY 0.50

HONEY 0.50

SCOOP OF ICE CREAM 1.80

DRIP BREW

€ We prepare pour-over single-origin coffees on demand. Please find the current coffee menu at the Brew Bar.

BATCH BREW 3.70
0,2l

COLD BREW 3.80
14 hrs cold extraction, on the rocks 0,15l

HARIO V60 oder KALITA Filter 4.90
0,2l

ICED

AFFOGATO 4.90
Double Shot, Scoop of Ice Cream

FRAPPE 5.10
Double Shot, Monin Chocolat, Brodowin Demeter Organic Milk, Crushed Ice

ICE COFFEE 6.70
Double Shot, 2 Scoops of Ice Cream, Brodowin Demeter Organic Milk, Crushed Ice, Chocolate sauce

ICED SUMMER GALAO 3.70
Espresso, Monin Chocolat, Brodowin Demeter Organic Milk, Ice Cubes

HOMEMADE ICE TEA 4.20
Assam Tea, fresh Lime, israeli Mint, Cane sugar, Crushed Ice

We also serve all other coffees on the rocks.

SOFTDRINKS

LEMONADES & WATER

Organic-Lemonades by Voelkel

	€
GINGER Bottle - 0,33l	2.90
NATUR-ORANGE Bottle - 0,33l	2.90
RHUBARB Bottle - 0,33l	2.90
DEMETER APPLE SCHORLE Bottle - 0,5l	4.40
WATER STILL & SPARKLING Bottle - 0,33l	2.50
WATER STILL & SPARKLING Bottle - 0,75l	4.90
FRITZ KOLA Bottle - 0,33l ***/**	3.20

SMOOTHIES

MANGO FOX Mango mark by Les Vergers Boiron organic yoghurt, Mango juice*	4.80
MUTINY ON THE BOUNTY Coconut mark by Les Vergers Boiron, Monin white chocolate, Monin Macadamia nuts, Black currant juice*	4.80
MOODY BLUES Forest berries, grenadine, pineapple juice*	4.50
FOREST BERRY SMOOTHIE Wild berries, organic yoghurt, grenadine, Cranberry juice*	4.50

** quinine

*** caffeine

^ only during Winter time!

TEA & HOT DRINKS

	€
FRESH MINT fresh israeli Mint	3.40
MINZE, INGWER & LIMETTE fresh israeli Mint, fresh Lime, fresh Ginger	3.80
BLACK TEA	3.20
GREEN TEA	3.20
HOT CHOCOLATE Chocolate, Brodowin Demeter Organic Milk	3.20
KIDS CHOCOLATE Chocolate, Brodowin Demeter Organic Milk	2.00
HOMEMADE CHAI-LATTE Assam Tea, Ginger, Pepper, Cardamom, Star Anise Oranges, Cloves, Cinnamon, Brodowin Demeter Organic Milk	3.90

FRESH PRESSED JUICES 0,3l

ORANGE JUICE Oranges	5.50
BRANDENBURGER KLATSCHKE Oranges, Carottes, Apples	5.50
VITAMIN BOOSTER Oranges, Carottes, Ginger, Beetroots	5.50
ZACS JUICE Oranges, Ginger, fresh Mint	5.50

ALCOHOL

PILS & CRAFT BEER

	€
PILSNER URQUELL Bottle - 0,33l	2.90
IPA & PORTER Bottle - 0,33l by microbreweries from Germany, UK and the US, depending on availability.	5.50 - 7.50

WINE

GRAUER BURGUNDER 2014 Adam Müller, Baden	
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC	
Glass - 0,2l	4.80
Bottle 0,75l	18.50

SPARKLING

PROSECCO DI VALDOBBIADENE Marca Oro Superiore DOCG Bottle 0,75l	28.00
on the rocks - 0,25l	6.50
with Aperol otr - 0,25l **	8.50

LONGDRINKS

	€
CAMPARI ORANGE ** 5cl Campari, freshly squeezed orange juice	8.50
CAMPARI & SODA 5cl Campari, Soda **	7.50
HUGO Prosecco Di Valdobbiadene, Elderberry syrup, fresh mint, lime	8.50

HOMEMADE MULLED WINE ^ 6.80
only during Winter time!

Red: with fresh Orange, Cardamom, Anise star,
Clove, Honey and Cinnamon stick

White: with fresh Apple & Ginger, Clove, Honey
and Candy bar

* dye
** quinine
*** caffeine

FOOD

HOT SAVORY DELIGHTS

8am - 2pm

small 6.50
large 11.50

B.L.A.T.

Roasted rustic sour dough bread with cream cheese, Hass avocados, roasted bacon, poached organic eggs, cherry tomatoes, salad and balsamic honey dressing

EGGS BENEDICT

Roasted brioche with homemade pork chops, poached organic eggs, salad and homemade hollandaise sauce

EGGS MONTREAL

Roasted brioche with smoked salmon, poached organic eggs, salad and homemade hollandaise sauce

PARADISI BEETICHOKE (VEGAN)

Roasted rustic sour dough bread on beetroot foam with roasted mushrooms, trumpet royale or oyster mushrooms and cooked artichoke hearts. Grapefruit sauce and sesame seeds on top

THE BOMB 8.50

4 pancakes with roasted bacon, poached organic eggs and coffee-infused maple syrup

HOT SWEETS

8am - 2pm

FRENCH TOAST 7.50
with forest berries

PANCAKES 8.50
6 Pancakes with

- homemade jam or

- maple syrup or

- Vanilla or macadamia ice cream

SANDWICHES

with cream cheese, corn salad & homemade dressing € 4.90

CHEESE & CUCUMBER

GRAVED-SALMON

CHORIZO-AVOCADO

PORK CHOPS, CORNICHONS, SWEET MUSTARD

PASTRIES

BUTTERCROISSANT 2.00

FRANZBRÖTCHEN 2.20

PAIN AUCH CHOCOLAT 2.20

PASTEL DE NATA 2.00

BANANA BREAD 3.20
served hot

- with Butter 3.40

- with Organic yoghurt & honey 3.60

SWEET BREAKFAST 5.10

Cappuccino & Croissant with butter and homemade jam

CAKES

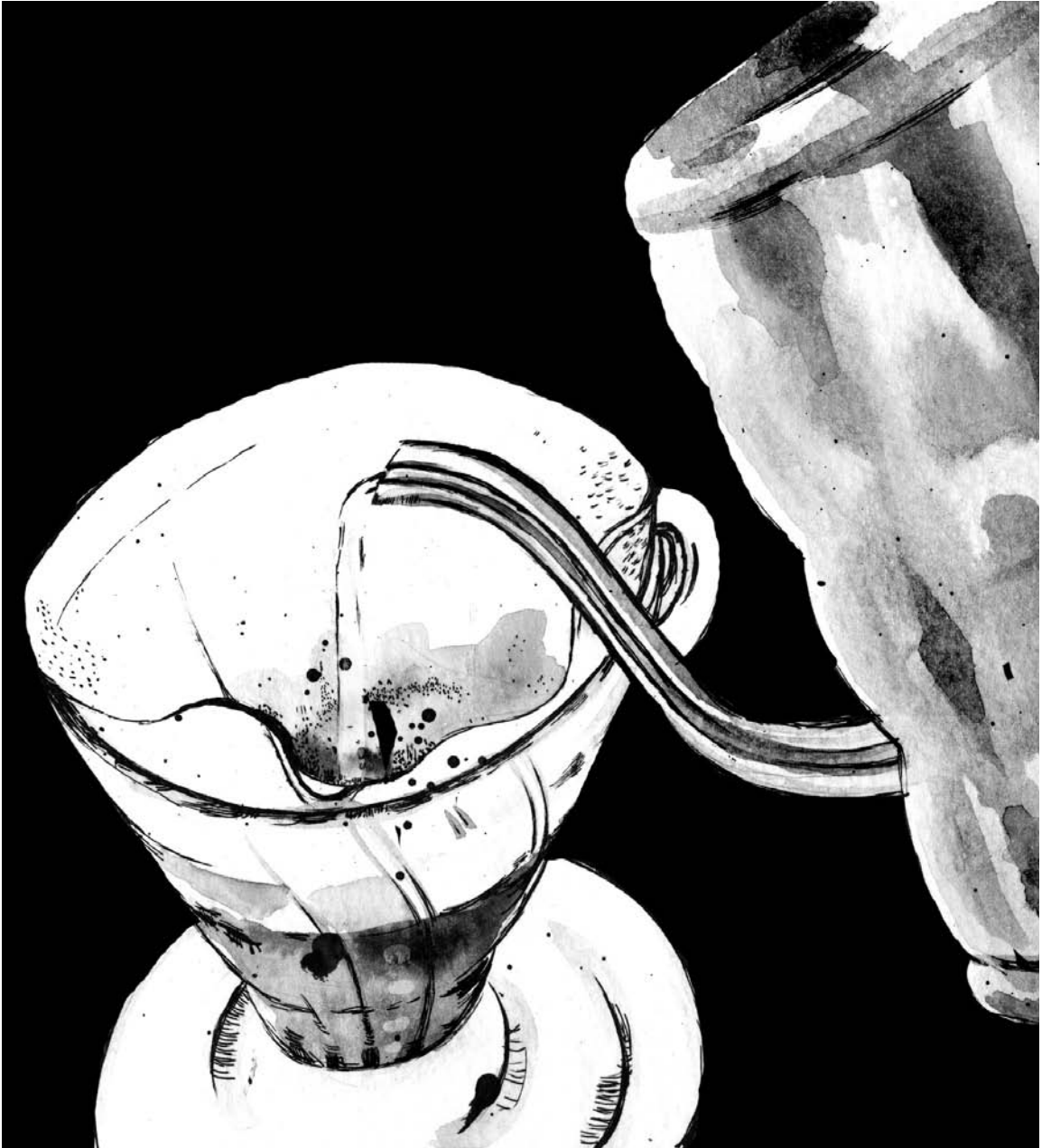
all homemade

ANZAC COOKIES 2.00

CARROT CAKE 3.90
with walnuts and maple syrup

CHEESE CAKE 3.90
family recipe

BEETROOT-CHOCOLATE-CAKE 3.90
with ginger candy



UNSER KAFFEE

Wir lieben es, Kaffee zu brühen, zu schmecken und anderen ein außergewöhnliches Kaffeeerlebnis zu bereiten. Kaffee ist unsere Passion und damit sind wir nicht allein. Denn hinter einer Tasse Kaffee steht eine Kette von engagierten Menschen, die Farmer, der Röster und die Baristi.

Alle Kaffees, die wir ausschenken, haben Speciality Coffee Grade. Das bedeutet, ausschließlich reife Kirschen wurden handgeerntet, nach Defekten und Größe sortiert, sorgfältig aufbereitet, direkt gehandelt und in kleinen Trommelröstern schonend langsam bei niedrigen Temperaturen hell geröstet.

Seit unseren Anfängen in 2009 werden unsere Espressoblends von der Mikrorösterei "Bonanza Coffee Roasters" (Berlin) geröstet. Diese können in ihren Bestandteilen mit den Ernteperioden variieren.

Lassen Sie sich von unseren Baristi beraten. Hinweise zur Herkunft und Geschmack sowie die aktuelle Zusammensetzung der Blends können Sie auch auf den Tafeln an den Kaffeemühlen finden.

Für Milchgetränke verwenden wir Demeter-zertifizierte Bio-Milch aus dem Öko-Dorf Brodowin, die täglich frisch geliefert wird. Wir erhitzen sie nicht über 65°C, damit sie ihre Süße nicht verliert. Die Milch wird für jeden Kaffee

frisch aufgeschäumt und nicht zweimal verwendet.

Um zu zeigen, wie vielfältig Kaffee und seine Aromen sein können, bereiten wir ständig wechselnde Filterkaffees zu. Weil der Reifegrad von Kaffee großen Einfluss auf den Geschmack hat, verwenden wir für unsere Filterkaffees keine Bohnen, deren Röstdatum länger als 15 Tage zurück liegt. Die Espressoblends reifen zwischen dem 5. und 15. Tag nach ihrer Röstung zum Höhepunkt. Alle Shots werden nach Bestellung frisch gemahlen.

OUR COFFEE

We love to make, taste and learn about coffee and want to provide our guests with an unforgettable coffee experience. Coffee is our passion and we're not alone. Every great cup of coffee requires input from the farmers, roasters and baristas.

All of our coffees are Speciality Grade Coffee. This means cherries were hand picked, beans were sorted by size and defects disposed, carefully processed, directly traded and slowly roasted in a small drum roaster at low temperatures.

Our two staple espresso blends are roasted by Bonanza Coffee Roasters (Berlin). Due to seasonal changes and different bean origins these espresso blends will vary in composition and thus in taste. The best way to stay informed is either to speak to one of the baristas or to have a look at the blend descriptions located in front of the grinders.

We aim to showcase the diversity of coffee, and for that reason we offer freshly brewed filter coffee from changing exceptional micro roasters. A menu of current filter coffees can be found at the brew bar.

Once coffee beans have been roasted they begin to mature and release carbon dioxide gas in a process known as „degassing“, which affects the flavour of the coffee. We only use filter coffees

that are less than fifteen days past their roast date and we consider our espresso blends to be at their optimum for use between the fifth and fifteenth day after roasting. Our espresso coffee is always ground fresh to order.

We only use Demeter certified organic milk from Brodowin which is delivered fresh daily. The milk is steamed fresh to order and is never used twice. In order to retain the milk's natural sweetness we try to avoid heating it beyond 65°C.

THE COFFEE COLLECTIVE

In Kopenhagen, dem kulinarischen Zentrum Dänemarks, hat sich seit ein paar Jahren eine kompromisslos auf Qualität eingestellte Kaffeeszene entwickelt, die traditionelle Kaffeekultur mit neuen Erkenntnissen kombiniert. Klaus Thomsen (Barista-Weltmeister 2006), Casper Engel Rasmussen (Cupping-Weltmeister 2008) und Peter Dupont (Röstmeister & Importeur) gründeten 2007 die Mikro-Rösterei "The Coffee Collective".

Mikroröster können sich auf Ernten aus kleinen Anbaugebieten beschränken. Daher unterscheiden sich ihre Kaffees in Qualität und Charakter stark von denen der Großröster, die ihren Rohkaffee an Börsen kaufen. Im Gegensatz dazu haben "The Coffee Collective" erkannt, wie wichtig der persönliche Kontakt (Direct Trade) zu den Farmern ist.

Direct Trade trägt zur Verbesserung der Kaffequalität bei, weil die Farmer durch den Kontakt beginnen zu verstehen, welchen Anteil sie am Geschmack der fertigen Tasse haben. Sie werden dafür belohnt, bestimmte Varietäten zu kultivieren, ausschließlich reife Kaffeekirschen zu pflücken sowie ihre Arbeit zu dokumentieren. Zudem stärkt der direkte Handel die sozialen Strukturen im Anbauland, da die Farmer ein Vielfaches des Fair-Trade-Preises erhalten.

Die Ziele des direkten Handels,

umwelterhaltende Produktion sowie Verbesserung von Qualität und Arbeitsbedingungen, gehen also weit über vergleichbare Zertifikate hinaus.

Die so erreichte hohe Qualität des Rohkaffees erlaubt ein leichtes Röstprofil. Die Blendbestandteile werden einzeln in einem 35 kg Loring Röster geröstet, um die individuellen Eigenschaften der Sorten hervorzuheben.

THE COFFEE COLLECTIVE

Copenhagen is the culinary capital of Denmark. It has gained recognition in the international coffee scene for uncompromising quality and creativity, blending traditional coffee methods with new experience. In 2007 Klaus Thomsen (2006 Barista World Champion), Casper Engel Rasmussen (2008 Cupping World Champion) and roasting specialist and importer Peter Dupont opened „The Coffee Collective“, a speciality coffee micro roastery.

Micro roasters select their harvests from smaller crops or micro lots in order to ensure the highest quality of beans. This selection process distinguishes their coffees from roasts of mass production rosters. These purchase their beans through a stock exchange. By contrast The Coffee Collective believes personal contact with farmers to be integral to the bean buying process.

This process, also known as direct trade, aims to support farmers who employ better or more environmentally sustainable farming practices. Direct trade also helps to optimise the quality of the beans grown as roasters are able to suggest which varieties of beans should be grown or that only the ripest coffee cherries should be picked.

Through documentation of the farm's processes, rosters are able to monitor the farm's development. Direct trade

not only strengthens the farms and their surrounding communities, but also provides farmers with a fire higher income than does the Fair Trade process.

This access to higher quality beans allows roasters to experiment with lighter roast profiles which better display the complex flavours of the beans. Each component of a coffee blend is roasted separately in a 35 kg Loring roaster in order to optimise the flavour profiles of the individual bean varieties.

DIE SPEZIALITÄTENKAFFEEKULTUR

Die SpezialitätenkaffEEKultur entstand in den 70er Jahren in den USA und hat seitdem Australien, Neuseeland, Skandinavien, England und Deutschland eingenommen. Diese Entwicklung wird von vielen auch als "Third Wave Coffee" bezeichnet.

„ERSTE WELLE“

Seit dem 16. Jahrhundert, in dem begonnen wurde, Kaffeebohnen zu rösten, wurden Kaffeemehl und Gewürze, wie Kardamom und Zimt, in verschiedensten Zeremonien mit kochendem Wasser vermischt. Der Genuss stand lange noch nicht im Vordergrund. Anbau, Züchtung, Ernte und Röstung waren sich selbst genug und so ergeizlos, wie Pantoffeltierchen.

Hauptsächlich wurde Kaffee in der Medizin und für religiöse Praktiken verwendet. Er erfreute sich aber aufgrund seiner aufputschenden Wirkung schnell wachsender Beliebtheit, die zum Entstehen erster Kaffeehäuser in der islamischen Welt führte.

Im 17. Jahrhundert gelangte der Kaffee nach Europa, wo sich Franzosen 1710 erstmals Kaffeepulver in Stoffbeutel füllten, diese mit kochendem Wasser übergossen und so die Aufgussmethode erfanden. Dann stritt man in Europa lange über schädliche Nebenwirkungen des Kaffeekonsums. Zeitweilig wurde der Genuss von Kaffee von Friedrich dem Großen aus politischen Gründen in Preußen sogar verboten, aber sein

Siegeszug war nicht mehr aufzuhalten.

„ZWEITE WELLE“

Epochale Veränderungen in der Kaffe Zubereitung brachte das 20. Jahrhundert mit der Einführung von Dampfdruck durch Luigi Bezzera, dessen erste Handhebelmaschine 1901 in Serienproduktion ging. Nach Erfindungen wie dem Wärmetauscher und der E-61 Brühgruppe in den 60er Jahren, wurde die Zubereitung von Kaffee dann nur noch behutsam perfektioniert.

„DRITTE WELLE“

Mit Unzufriedenheit an der Gesamtsituation begann die „dritte Welle“ in den 70ern und führte zu Verbesserungen auf allen Stufen der Produktion. Kaffeeanbau, Ernte und Verarbeitung erfahren jetzt größere Aufmerksamkeit durch den Aufbau enger Beziehungen zwischen Farmern, Händlern und Röstern (Direct Trade).

Wichtigste Ergebnisse des neuen direkten Handels sind qualitativ hochwertigere Bohnen, umweltschonendere Anbau- und Verarbeitungsmethoden sowie eine angemessenere Entlohnung der Farmer. Aufgrund der so entstandenen neuen Qualitäten erfährt der Filterkaffee gerade seine Renaissance.

In der Zubereitung wurden Röstverfahren entscheidend verbessert und technische Weiterentwicklungen für die bessere

Extraktion, wie Dualboilersystem, PID-Temperaturregler (Proportional-Integral-Derivative-Controller), Scace Device, offene Siebträger, VST Siebe und Extract Mojo (Espresso-Refractometer) eingeführt.

Für Kaffeenerds, bei denen Kaffeebohnen einen ähnlichen Stellenwert, wie Schokolade oder Wein für andere Connaissseure haben, sind Anspruch an Qualität und kontinuierliche Weiterbildung selbstverständlich geworden.

„NEUE WELLE“

Die jüngste Entwicklung kombiniert das Beste aus der Dritten Welle mit Elementen aus der zweiten Welle. Speciality Coffee wird leichter zugänglich, weniger auf Technologie fokussiert und mehr den Gästen zugewandt.

SPECIALITY COFFEE CULTURE

Beginning in the 1970s in the USA, spreading shortly thereafter to Australia, New Zealand, Skandinavia and England, and more recently Germany. This phenomenon is referred to by many as “third wave coffee”.

“FIRST WAVE”

Humans have been consuming coffee since the 16th century, long before it was discovered that coffee beans could be roasted. One of the first recorded counts of coffee consumption is as a ceremonial drink in which raw beans were pulverised with spices such as cinnamon and cardamon and mixed with boiling water.

Coffee was used largely for medical and religious practices until the stimulating effect of caffeine increased its popularity, resulting in the very first coffee houses in the Muslim world. In the 17th century coffee was introduced into Europe, beginning in France. Coffee was placed into cloth bags and doused with boiling water, thus giving rise to the infusion method.

The detrimental side effects of coffee were hotly debated in Europe, with Friedrich the Great enforcing a temporary coffee ban in Prussia. However coffee had already gained such popularity that its triumph was inevitable.

“SECOND WAVE”

The 20th century saw a monumental shift in the international coffee scene when Luigi Bezzera introduced pressurised steam machines, the first of which appeared in production in 1901. In the 1960s, coffee production increased in calibre through the usage of pumps, heat exchangers, thermo syphons and E61 boilers.

“THIRD WAVE”

The “third wave” of coffee incorporates an improvement in all levels of production. Farming and processing methods are now receiving greater attention through the forging of stronger relationships and more direct communication between coffee farmers, handlers and roasters.

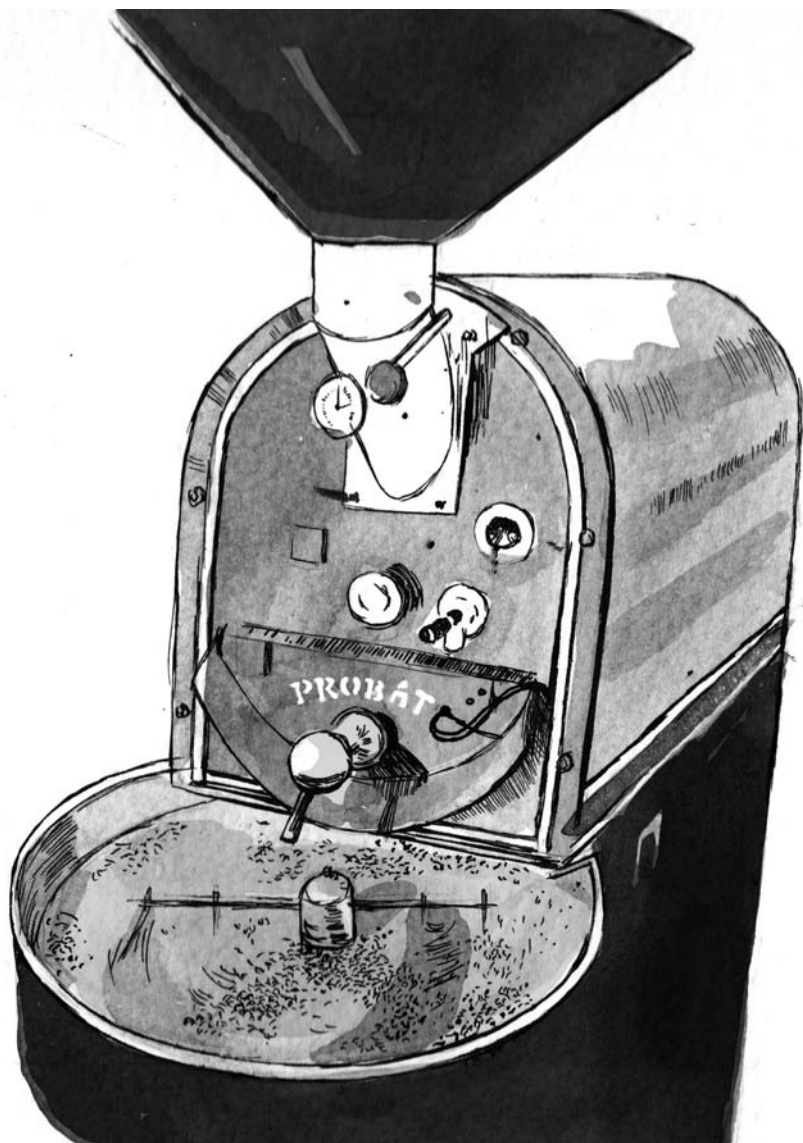
Of great priority to a direct trader is the selection of only the highest quality beans, which facilitates the use of lighter roast profiles, environmentally sustainable farming methods and higher income for the farmer.

Another result of the “third wave” is the introduction of technical modifications in terms of coffee preparation, such as double boiler systems, PID, the Scace device, bottomless portofilters, VST portofilters and the Mojo.

Constant education, exacting standards and improvement of ones own capabilities have become second nature for today’s coffee connoisseurs, who consider coffee beans to be en par with chocolate or wine in terms of complexity.

“NEW WAVE”

New Wave is a recent concept that combines the quality from the Third Wave with the comfort and accessibility of the Second Wave. Speciality Coffee is getting more public-facing, and less focused on sheer technology.



TIPPS FÜR ZU HAUSE - AEROPRESS

Die AeroPress wurde im Jahr 2005 von dem Amerikaner Alan Adler erfunden. Sie besteht aus einem Brühzylinder, einem Presskolben und einem Filterhalter mit Papier- oder Able Disk® Edelstahlfilter.

Das Brühwasser wird im Kolben mit dem Kaffee vermischt und mit dem Pressstempel durch den Filter in eine Tasse oder eine Kanne gepresst.

Die Brühzeit kann vom Benutzer selbst bestimmt werden, dadurch kann der Mahlgrad des Kaffees variiert und der Kaffee an den persönlichen Geschmack angepasst werden.

- Spülen Sie das Filterpapier mit heißem Wasser.
- Stellen Sie die Aeropress auf den Kopf, mit dem Stempel etwa 1 cm im Kolben. (Inverted-Methode)
- Verwenden Sie 14g hell gerösteten, mittelfein gemahlene Kaffee.
- Gießen Sie 200 ml, ca. 92 - 95 °C heißes Wasser auf den Kaffee.
- Rühren Sie den Kaffee vorsichtig um und lassen ihn dann 10 bis 120 Sekunden ziehen. (nach Mahlgrad - je gröber, desto länger)
- Montieren Sie den Filterhalter mit Filter auf die Aeropress.
- Drehen Sie die Aeropress wieder mit dem Filter nach unten, stellen Sie sie auf Ihre Tasse und drücken den Stempel hinunter.
- Umrühren und genießen.



TIPS FOR HOME USE - AEROPRESS

The AeroPress was invented in 2005 by Alan Adler. It consists of two cylinders with a rubber plunger and a paper filter or an Able Disc® shaped thin metal filter.

Hot water is poured over the coffee. This mixture is stirred before being forced through the microfilter by pushing the plunger downwards. Brewing time can be determined by the user, thus allowing use of various coffee grinds.



- Rinse the paper filter with hot water.
- Turn the Aeropress upside down with the handle about 1 cm inside the bottom of the Aeropress. (Inverted method)
- Use 14 g of freshly ground (preferably light roasted) filter coffee.
- Pour 200 ml of water (92 - 95°C) over the coffee.
- Stir vigorously, then allow roughly 120 sec steeping time. (This will vary according to your grind, the coarser the grind the longer the steeping time.)
- Mount the filter and filter holder on the Aeropress.
- Turn the Aeropress around and press the contents into your cup by using your body weight.
- Stir the finished coffee and enjoy.

TIPPS FÜR ZU HAUSE - HARIO V60

Das Design des V60 verfügt über einen optimalen Winkel und spiralförmig geschwungene Rippen für eine gleichmäßige Extraktion. Ein großes Loch an der Unterseite, statt zwei oder drei kleiner Löcher, ermöglicht die Kontrolle der Brühgeschwindigkeit.

Da Kaffee 60% seiner Aromen in den ersten 15 min nach dem Mahlen verliert empfehlen wir Ihnen, Ihren Kaffee immer frisch zu mahlen. Änderungen im Mahlgrad führen zu großen Unterschieden in der Tasse. Mahlen Sie ein wenig zu fein, führt das zu Bitterkeit, mahlen Sie ein wenig zu grob, verschwinden all die feinen Aromen.

- Spülen Sie das Filterpapier mit heißem Wasser.
- Mahlen Sie 15g Kaffee und schütteln Sie das Pulver in den Filter.
- Gießen Sie etwas ca. 92 °C heißes Wasser auf das Kaffeepulver, bis es vollständig bedeckt ist und lassen Sie es für ca. 30 Sekunden quellen.
- Beginnen Sie von der Mitte aus, in kleinen kreisenden Bewegungen zu gießen und vermeiden Sie, den Filterrand zu treffen. Gießen Sie auf diese Weise in ca. 50 - 60 Sekunden 260 ml Wasser in den Filter und lassen Sie den Kaffee dann ablaufen.
- Wenn der Mahlgrad stimmt, wird der Brühvorgang nach rund 2:30 Minuten beendet sein. Fließt der Kaffee zu schnell, dann stellen Sie den Mahlgrad feiner, fließt er zu langsam, gröber.
- Genießen Sie Ihren Kaffee.



TIPS FOR HOME USE - HARIO V60

The Japanese Hario V60 is a conical device with spiralling curved ridges. It's designed to utilise the optimum angle for producing an even extraction. A large hole at its bottom, instead of two or three smaller ones, allows for a more consistent and controllable brewing time.

Ground coffee is that it loses 60% of its aromas within the first fifteen minutes after grinding. We recommend that you always grind your coffee fresh. Slight changes in the setting of the grinder result in massive changes in the flavour of the cup of coffee. A very fine grind will result in a bitter cup, while a very coarse grind may result in a cup lacking in aroma and flavour.

- Rinse the paper filter with hot water.
- Grind the coffee and evenly shake the grounds into the V60.
- Slowly pour water of about 92°C over the coffee grinds until they are only just immersed in water. Allow this to bloom for around 30 sec.
- Begin to pour water from the middle of the V60 outwards in small circular motions. Whilst pouring, avoid touching the sides of the filter. Continue this process for about 50-60 seconds, then allow the water to filter through.
- If the grind is correct the brewing time will end at around 2:30 minutes. If the water has flown too quickly through the filter, you require a finer grind. If the extraction time takes too long, a coarser grind is required.
- Enjoy your coffee.





INFORMATIONS

CARD PAYMENT

We accept EC, Visa and Mastercard.

WIFI

“NO FIRE NO GLORY 30min”

WIFI is for free. Please log in for 30 min with your email or social media account.

ADDRESS & OPENING HOURS

Mon. - Sun. 9am - 5pm

NO FIRE NO GLORY Kaffee Bar
Rykestraße 45, 10405 Berlin

email mail@nofirenoglory.de
web www.nofirenoglory.de
twitter [@nofirenoglory](https://twitter.com/nofirenoglory)
fb facebook.com/welovecoffee

VAT is included

Tip is not included

ILLUSTRATIONS

Eric Tiedt, www.hamakaaa.tumblr.com

NACH
DEM
KAFFEE
IST
VOR
DEM
KAFFEE