

Bergcafé

Café & Rösterei



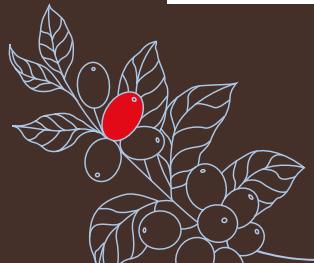
Bergcafé Königslutter

Vor dem Kaiserdom 10
38154 Königslutter



Öffnungszeiten

Mo: 06:30–17:00
Di: geschlossen
Mi–Fr: 06:30–17:00
Sa–So: 14:00–17:00



Rasten. Rösten.
Reden.

Rosten

Zeit für eine Pause: ankommen, durchatmen, Lieblingsplatz finden – am besten mit einer Tasse Kaffee in der Hand



Rösten

Unser Kaffee wird in der eigenen Schau-Rösterei gemahlen und vor Ort verpackt – für volles Aroma und nachvollziehbarer Herkunft



Reden

Ein Café das vieles vereint. Für Patient*innen und ihre Familie und Freunde, für Mitarbeitende und für Gäste aus Königslutter und Umgebung.

Im Bergcafé läuft die beste Therapie über die Tasse: zusammensitzen, lachen, reden – ob mit Kaiser-Lothar oder einer Portion Burnout.



Kaiser Lothar

Mischung

Herkunft: Brasilien, Guatemala, Indien
60% Robusta, 40% Arabica

Intensität ●●●●○

Zubereitung ☕✖️☒️

Geschmack: Schokolade, Zitrus
Süß, harmonisch, perfekte Crema
Caffè Crema, ganze Bohne
○ 250g ○ 500g Röstkaffee

sowie Röstung des Monats vor Ort im Bergcafé

Burnout

Espresso

Herkunft: Indien
100% Robusta

Intensität ●●●●●

Zubereitung ☕✖️☒️

Geschmack: Schokolade, Zedernholz, Gewürze
Intensiv, stark, hoher Koffeinanteil
Espresso, ganze Bohne
○ 250g ○ 500g Röstkaffee



Kaffeelabel

Der Kaffee wächst nur in tropischen Regionen – umso wichtiger ist es, diesen Genuss nachhaltig zu gestalten – das ist unser Bestreben. In unserer kleinen Schau-Kaffeerösterei im Bergcafé in Königslutter entsteht mit viel Sorgfalt feiner Kaffee aus ausgewählten Bohnen. Die Herkunft lässt sich meist bis zu den jeweiligen Anbaugebieten zurückverfolgen.

Wir rösten die Bohnen besonders schonend und verarbeiten jede Bohne direkt nach Ankunft frisch in unserer Manufaktur. Unsere Verpackungen bestehen nur aus den Komponenten, die das volle Aroma erhalten. Wer zum Bergcafé kommt, genießt nicht nur guten Kaffee, sondern zugleich Nachhaltigkeit in jedem Schritt.