



moxxa^{café}

DIE RÖSTEREI



Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag ab 9:30 Uhr

Samstag & Sonntag ab 10:00 Uhr

Besucht uns auch an unserem Standort in Mülheim/Köln

moxxa.café | IM CARLSWERK

RÖSTEREI | KAFFEEBAR | AKADEMIE



8x Goldmedaille der DEUTSCHE RÖSTERGILDE in 2025 und laut
DER FEINSCHMECKER eine der besten Röstereien Deutschlands



DER FEINSCHMECKER



Die besten
Cafés & Röstereien
in Deutschland 2025

Ausgewählt von DER FEINSCHMECKER, Ausgabe 10/2024 bis 10/2025 nach Lage & Preisniveau in Deutschland

Hier vor Ort eine kleine Auswahl unserer preisgekrönten Kaffees.
Möchtest Du mehr probieren, dann besuche uns in unserer Rösterei:

moxxa.caffè | Im Carlswerk | Schanzenstr. 6–20, Köln

moxxa.caffè | Die Rösterei | Aachener Str. 22, Köln



Alles über moxxa.caffè findest Du hier:

Webseite



L'Accademia





Kaffeekarte

Espresso-Basis

Hausblend  /Tamarindo  /Indien Robusta  /

Espresso Decaf/La Gomera/Guatemala 

FROZEN –alle Kaffees gerne auch auf Eis

Zubereitungsarten

Espresso/Doppio 2,40 /3,90

Espresso Macchiato 2,90

Americano 3,20

Cortado 3,50

Flat White 4,70

Cappuccino/groß 4,20 /5,50

mit frischer, nicht homogenisierte Bio-Vollmilch

Latte macchiato /doppio 4,50 /5,90

Extra Shot  1,60

Espresso Corretto mit 2 cl Grappa 7,50

Alle Kaffeegetränke auch To-Go erhältlich

To-Go Getränk servieren wir im Recup/Vytal. Für Pappbecher erheben wir einen Aufpreis von +0,20.



Kaffeekarte

Specialty Coffee:

bei uns geröstet, mehrfach ausgezeichnet, fair gehandelt & biologisch angebaut

Espresso-Basis

Zubereitungsarten auf der nächsten Seite



Hausblend (25% Canephora)

Arabica aus Äthiopien und Peru
& indischer Robusta / mild, nussig



Tamarindo (40% Canephora)

Arabica aus Guatemala und Äthiopien & indischer
Robusta / mittelkräftig, schokoladig



Indien (100% Canephora)

Chikkamagalur / Karnataka / nass aufbereitet / kräftig, intensiv



La Gomera erster europäischer Kaffee (60 % Arabica)

Dark Roast / sehr kräftig, dunkle Schokolade





Kaffeekarte

Filter-Basis

Mexico  /Äthiopien Yirgacheffe  /Äthiopien Aricha 
 Kolumbien/Guatemala Xéputul/Costa Rica/Sumatra
 /La Gomera Crema

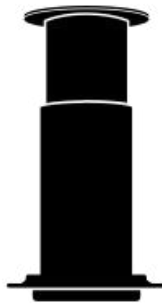
Empfehlungen unserer Baristi

Zubereitungsarten



V60 2/4 Tassen

6,40/12,50



Aeropress 1 Tasse

4,50



Frenchpress 2 Tassen

6,40



Kaffseekarte



Crema-Basis

100% Arabica Blend aus Honduras und Peru
leichte Frucht, nussig, tiefe Süße

Zubereitungsarten

Crema	3,20
Milchkaffee	4,50

Wählt Eure Milch

Frische, nicht homogenisierte Bio-Vollmilch



Laktosefrei Bio-Milch

NEUHEIT!! Oater Hafermilch, regional,
selbst hergestellt

Barista-Hafermilch +0,30

Kokosmilch +0,30

Kaffee mit Kick

Haselnuss-, Zimt-, Vanille-, Karamell-, Salted Caramel

+0,90

Cold Brew , Special mit Kaffee & Kaffeekirsche

Cold Brew 4,20
im Mitzudashi kalt extrahierter Filterkaffee mit Eis und/oder Zitrone

Cold Brew Tonic 5,20
mit Cold Brew & Tonic Water³⁺⁴

Cold Brew Gin Tonic 10,90
mit Cold Brew, 4 cl Tanqueray Gin & Tonic Water³⁺⁴

Black Tonic 5,90
Tonic mit Espresso "Arabica der Woche"



Cascara, bio aus Peru
Erfrischendes Getränk aus getrockneten Kaffeekirschen
kalt extrahiert, auf Eis serviert 3,90
Cascara & Tonic Water³⁺⁴ 4,90

Espresso Martini 11,90
mit Espresso Hausblend, 4 cl Absolut Vodka & Kahlua²

Party Time

4 Espresso Martini, serviert mit Cocktail-Baum 42,00

Kuchenkarte

Vom Double Chocolate bis zum veganen Apfelkuchen.
Wirf einen Blick in die Kuchenvitrine, täglich wechselndes Angebot.

Stück Kuchen	4,90
Schokokuchen/Torte	5,50
Der super, Original Double Chocolate	6,90



Mandorlini (Mandelgebäck) Stück (Pistazien/Marmelade/Limoncello/Rumkugel)	2,60
Bananenbrot, hausgemacht (vegan)	3,20
Zimtschnecken, hausgemacht (vegan)	4,30
Nussecken, hausgemacht (vegan)	4,20



Alle unsere Kuchen sind hausgemacht und
mit Bio-Eiern zubereitet!

Die Allergenliste kann beim Servicepersonal erfragt werden!



Heißes & Kaltes

FROZEN – alle Getränke gerne auch auf Eis

Kakao 4,90

Bio, aus fairem Handel

Pure heiße Virunga 70 % Bio-Schokolade von Original Beans

Komplexer Geschmack, der der Lavalandschaft in Virunga/Kongo geschuldet ist

Mit jeder Tasse förderst Du den Frieden in dieser Region und
schützt die letzte Heimat für Berggorillas.

6,90

Moxxaccino

Bio-Kakao, 1 Shot Espresso Hausblend 5,20



Chai Latte

mit hausgemachtem Sirup 4,50

Dirty Chai Latte

mit hausgemachtem Sirup & Espresso 5,90

& einem Schuss Rum/Baileys/Amaretto 8,50

Matcha Latte, bio

von Matchary aus Köln 5,90



Tees & mehr



	Tee
Darjeeling*	3,90
Earl Grey*	3,90
Rooibostee*	3,90
Grüner Tee*	3,90
Classic Yoga Gewürztee*	3,90

Frischer Minztee	4,60
Frischer Ingwertee	4,60
Frischer Ingwer-Minze	4,90
Frischer Ingwer-Zitrone	4,90

Heiße Zitrone natur	4,50
---------------------	------

Portion Honig *	+0,60
-----------------	-------

*Bio- Qualität vom Imker Jones



Kaltes & Erfrischendes

57wasser
the robin hood of waters

57wasser medium oder still	0,25l 3,20
57wasser medium oder still	0,75l 7,90

57% des Gewinns werden an soziale Projekte gespendet.
Jeder kann Projekte vorschlagen und alle stimmen ab.
Gutes tun, durch Wassertrinken. Mehr Infos unter
www.57wasser.com

Soft Drinks



Fritz Orange ³	0,2l 3,80
Fritz Zitrone ³	0,2l 3,80
Fritz Kola ⁰⁺²	0,2l 3,80
Fritz Kola light ⁰⁺²	0,2l 3,80



Natürlich.Fruchtig.Herb.	0,2l 4,90
--------------------------	-----------

Sinalco Zitrone	0,2l 2,50
-----------------	-----------



Tonic Water ³⁺⁺	0,2l 3,90
Ginger Ale ³⁺⁺	0,2l 3,90



Limonaden & Säfte

Hausgemachte Limonaden

-saisonal wechselndes Angebot-

Mango-Basilikum 0,3l 5,90

Limette-Minze 0,3l 5,90

Hausgemachter Eistee 0,3l 5,90

Seltz "Limone e Sale", 0,3l 4,50
die sizilianische Erfrischung



Säfte

Naturtrüber Apfelsaft von Weber 0,2l 3,90

Rhabarbernektar 0,2l 3,90

Johannisbeernektar 0,2l 3,90

Maracujanektar 0,2l 3,90



Saftschorle nach Wahl 0,2l 3,90

0,4l 5,90

Orangensaft (frisch gepresst) 0,2l 6,90

Sommer Specials

Emmas Graperol **alkoholfrei**

Grenadine, frischer Limettensaft & Apfelsaft

5,50



Bumble Coffee

mit Espresso, Orangensaft & Eiswürfel **kalt serviert**

5,90

Iced Strawberry Matcha Latte

Iced Matcha Latte mit Haskap-Beeren

6,90



6,90

Cascara Virgin **alkoholfrei**

mit Holunderblütensirup, Soda-Wasser & Limette

5,90

Cascara Hugo

mit Holunderblütensirup, Prosecco & Limette

9,90



Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Soda-Wasser, Zitrone & Minze

8,90



Italicus – der neue Geheimtipp

Rosolio di Bergamotto auf Eis, Prosecco & Oliven

11,50



Tinto de Verano- der Klassiker aus Spanien

Rotwein, Zitronenlimonade auf Eis & Orangenscheibe

7,50

Longdrinks & Specials

meist mit 4cl / 0,2l der Spirituose



Amérie² Spritz

Ein sensationeller Himbeer-Waldfruchtlikör aus dem Münsterland.

3 cl Amérie mit Bio-Prosecco, Eis & Minze

8,50

Aperol²⁺⁷ Sour mit frischer Limette, Orange & Eis

7,90



Ramazzotti mit Schweppes Wild Peach & Johannisbeere

8,50

Lillet Vive Lillet Blanc mit Tonic Water³⁺⁺, Gurke & Minze

8,50

Lillet Wild Berry

8,90

Lillet Blanc mit Wild Berry⁸, mit Haskap & Minze

Bio-Haskap aus Cadolzburg "Eines der leckersten Beeren-Geheimnisse der Welt"
„Beere des ewigen Lebens und der guten Sehkraft“

Lillet White Peach

8,50

Lillet Blanc mit Schweppes Wild Peach & Minzblatt



Party Special - catch & go

Lillet Wild Berry & Lillet White Peach ready to go

2 Fläschchen

11,90

4 Fläschchen

22,50



Longdrinks & Specials Classic

meist mit 4cl / 0,2l der Spirituose

Negroní 11,50
Bombay Sapphire Gin, Campari, Martini rosso & Orange



Aperol ²⁺⁷ Spritz mit Bio-Prosecco & Sodawasser 8,50

Déjà-Vu Spritz mit Weißwein & Sodawasser 7,50

Hugo 8,50
mit Bio-Prosecco, Holunderblütensirup & Sodawasser & Minze

Gin-Tonic ³⁺⁴ mit Bombay Sapphire 10,90



Gin-Zirbe ⁷ mit Bombay Sapphire 10,90

Vodka Lemon ³⁺⁴ mit Vodka, Bitter Lemon & Basilikum 10,90

Prickelndes



BIO-Prosecco frizzante "Jarasole"

Ein Hauch von Melone, italienische Lebensfreude pur!

0,1l	6,50
0,75l	34,90



Crémant d'Alsace

Eigenimport vom Weingut Schaller, mehrfach ausgezeichnet,
méthode champenoise



Extra Brut
Filette

0,75l	45,90
0,375l	25,90

Aperitifs & Digestives

Averna mit Eis & Zitrone	4cl 4,50
Baileys mit Eis	4cl 4,80
Grappa di Nebbiolo SIBONA	4cl 4,90
Campari auf Eis	4cl 4,90
Amaretto Disaronno	4cl 4,90

Biere

Mühlen Kölsch	0,33l	3,90
Radler	0,4l	4,90
Maisel's Weisse	0,5l	6,90
Augustiner, Lager Helles	0,5l	5,90
Jever Pils	0,33l	4,20
Jever Fun, alkoholfrei	0,33l	4,20
Weihenstephan, alkoholfrei	0,5l	6,90



Obstbrände



Jean Paul Mett : Obstbrand des K nstlers Philippe Traber von Mett  aus Ribeauvill ; man muss sich mit ihm nur Zeit lassen: Er sollte schon zehn Minuten im Glas bleiben.

Caf  Arabica, gebrannt aus moxxa-Bohnen!

2cl 7,50



Weißweine – unsere Klassiker

Unser Hauswein: 2023 Iphöfer Schwanengesang

Weingut Claussen-Wintzheimer, Franken

jedes Jahr neu, von uns und den Winzern Frank & Karina komponiert

Cuvée aus Silvaner, Riesling & Bacchus, trocken, feinste Fruchtaromen

0,1l	3,90	0,2l	7,50
0,5l	18,90	0,75l	28,90

2022 Chardonnay „Oberndorfer Aspenberg“

Weingut Hahnühle, Nahe

Ökologischer Weinbau im Alsenztal. Beste Lage für charaktervollen terroirbetonten Wein. Körperreichtum mit feinstem Pfirsicharoma.

0,1l	4,70	0,2l	8,50
0,5l	21,90	0,75l	30,90

2023 Grauer Burgunder

Weingut Stallmann-Hiestand, Rheinhessen

Handlese, im Edelstahltank vergoren, kräftig, vollmundig, rund und harmonisch. Aromen von Melone, Birne und gelbem Apfel.

0,1l	4,50	0,2l	7,90
0,5l	19,90	0,75l	29,90



Weißweine - unsere Besonderen

2023 Riesling feinherb

Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof, Mosel & Saar

Das Weingut ist Mitglied im renommierten VDP und baut Rieslinge von Weltrang an.
Die Weine werden ausschließlich mit natürlichen Hefen vergoren.

Würzige Kräuternote, explosive Frucht, gepaart mit Mineralität, dezente Restsüße -
mehr als ein edler Tropfen.

0,1l 4,50

0,5l 19,90

0,2l 7,90

0,75l 29,90



2023 Auxerrois

Weingut Norbert Brecht, Pfalz

Auxerrois ist eine alte Rebsorte, die wiederentdeckt wurde, mit fruchtigen Aromen
und ausgesprochen milder Säure. Auch schon zur Römerzeit bekannt.

0,1l 3,90

0,5l 18,90

0,2l 7,50

0,75l 28,90

Weißweine - unsere Neuzugänge

2023 Blanc de Noir Merlot

Weingut Christian Bamberger, Nahe



Seit 1658 bewirtschaftet die Familie Bamberger Weinberge. Nominiert zum „Newcomer des Jahres“, „...die vielleicht beeindruckendste Neuentdeckung an der Nahe“ laut Gault Millau

Der Merlot wurde weiß gekeltert, was zu einem besonderen Geschmackserlebnis führt. Der Blanc de Noir „Merlot“ hat ein facettenreiches Aroma von Birne und Orange mit Nuancen von Flieder und Minze.

Unbeschwert, unkompliziert und mit Finesse präsentiert sich dieser hervorragende Wein. Frisch und mineralisch mit angenehmer Opulenz und einem sanft ausklingenden Nachhall.

0,1l 5,50

0,5l 23,50

0,2l 9,50

0,75l 34,90

2023 Scheurebe

IMI Winery, Köln/Pfalz

Sie ist die erste Urban Winery in Köln



Ein feinherber tropischer Bio-Wein mit erfrischender und natürlicher Süße, pinke Grapefruit mit zarten Kräutern.

0,1l 4,50

0,5l 19,90

0,2l 7,90

0,75l 29,90



2024 Ercavío Tempranillo Rosado, trocken

Vino de la Tierra de Castilla, Bodegas Más Que Vinos

Köstlich-fruchtiger und aromatischer Rosé mit dezenter Weinsäure.

Ein Bouquet von feinen Fruchtnoten, wie Himbeeren und Cranberries.

0,1l	3,90	0,2l	7,50
0,5l	18,90	0,75l	28,90

Rotweine

2023 Barbera d'Alba, Ghiomo, Piemont



Unser Lieblingswein von unserem Freund Giuseppino, Weingut Ghiomo, Piemont. Der Lavai ist ein konzentrierter Barbera mit kraftvoller, weicher Tanninstruktur. 1 Jahr im Eichenfass und 2 Jahre auf der Flasche gereift. trocken, Wildkräuter & rote Beeren dominieren das Bouquet, gehaltvoll & rund, samtiger Abgang.



0,1l	5,80	0,2l	9,90
0,5l	28,90	0,75l	36,00

EIGENIMPORTE AUS DEM LANGUEDOC



2021 Elixir Grand Vin de pays d'Oc, Bruno Andreu

Cuvée Premium aus Syrah & Grenache & Cabernet Sauvignon
Zwölf Monate in französischen Barriques gereift.

Das Bouquet: Aromen von Pflaume & Schokolade

0,1l	5,50	0,2l	9,50
0,5l	23,50	0,75l	34,90



Rotweine



2021 Bruno Andreu Barrique, Prestige du Languedoc

Cuvée Premium aus Syrah & Grenache & Mourvèdre

Neun Monate in französischen Barriques gereift.

Das Bouquet: fruchtig, feinkörnige Tannine, aromatischer Nachhall.

0,1l	4,70	0,2l	8,50
0,5l	21,90	0,75l	30,90

2022 Merlot, Weingut Bühler, Pfalz

14 monatiger Ausbau im Eichenfass

In der Nase Paprika, Cassis, Holunder, Vanille und Tabak. Im Hintergrund formieren sich würzige Aromen. Kraftvoll, fruchtbetont und elegant

0,1l	5,50	0,2l	9,50
0,5l	23,50	0,75l	34,90



2022 Spätburgunder, Weingut Köbelin, Kaiserstuhl

12 monatiger Lagerung im Holzfass

So einen Spätburgunder hat es vor 20 Jahren am Kaiserstuhl noch nicht gegeben. Dunkel in der Farbe, kraftvoll in der Burgunderfrucht, frisch und mit Struktur.

0,1l	5,20	0,2l	8,90
0,5l	22,00	0,75l	32,90

*Alle Weine & Schaumweine auch zum Mitnehmen:
Ausschankpreis abzüglich 10,00 €/0,75l Flasche*

Verwöhne Dich Zuhause



BIO-CASCARA/PERU



Tee aus getrockneten Kaffeekirschen

Farmer haben bereits in Jemen vor Jahrhunderten festgestellt, dass die Schalen und das Fruchtfleisch der Kaffeekirsche komplexe Fruchtaromen und wertvolle Nährstoffe enthält.

100 g 8,50

CAFE DE LA GOMERA



"Weltpremiere" unser erster europäischer Kaffee in Deutschland

LA CALIMA & LA CREMA

Vom Samen bis in die Tasse alles aus einer Hand

moxxa.caffè

220 g 16,50

UNSER PODCAST



Verehrter Gast, es ist unser Anliegen, Dich bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität, regionaler Herkunft oder biologisch angebaute zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten haben wir für Dich gekennzeichnet.

- 0 - Koffein,*
- 1 - mit Konservierungsstoff*
- 2 - mit Farbstoff*
- 3 - mit Antioxidationsmittel*
- 4 - mit Phosphat, 5-geschwefelt*
- 6 - mit Geschmacksverstärkern*
- 7 - chininhaltig*
- 8 - Citrussäure*

Wir sind nach Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung geprüft und zertifiziert von der DE-ÖKO-013

Bio-Zutaten-Liste: Wir verwenden Bio-Kaffee, Bio-Kakao, Bio-Milch, Bio-Honig, Bio-Tee, Bio-Prosecco, Bio-Scheurebe, Bio-Chardonnay, Bio-Haskap und Bio-Cascara