



„Meisterlich“
Der Feinschmecker

„Nachhaltigkeit mit Charme. So viel Liebe
schmeckt man“
Prinz

„Radikal, ohne Zugeständnisse an irgendeine Art
von konventioneller Kaffeegemütlichkeit“
barista - das Kaffeemagazin

„Die Inhaber hauchen dem Begriff Qualitätskaffee
neues Leben ein“
Kölnische Rundschau

„Lieblings-Café ... erfreut die Menschen mit
einem sehr guten Cappuccino“
TagNacht Gastro Guide



Van Dyck Rösterei und Espresso Bar
Körnerstrasse 43 | 50823 Köln-Ehrenfeld
Telefon +49 (0)221 29 833 552 | info@vandyckkaffee.de
www.vandyckkaffee.de

täglich geöffnet

gedruckt auf 100% Altpapier, ausgezeichnet mit dem
Umweltzeichen „Blauer Engel“



**VAN
DYCK**

QUALITÄTSKAFFEE

Der Kaffee

Beim Rösten von Van Dyck Kaffee haben wir alle Zeit der Welt. Langsam und schonend wird der handgepflückte Rohkaffee nach alter Tradition sortenrein über zwanzig Minuten lang erhitzt.

Die Aromenvielfalt der Bohnen kann sich bei den niedrigen Temperaturen optimal entfalten, die unangenehmen Gerb- und Bitterstoffe verschwinden. Der Kaffee ist wesentlich milder und aromatischer als industriell hergestellte Ware.

In der Van Dyck-Rösterei und Espresso-Bar finden Sie vom bio-zertifizierten, fair gehandelten Rohkaffee über unsere aus Idaho importierte Röstmaschine bis hin zum perfekt zubereiteten Espresso alles unter einem Dach.

Besuchen Sie uns in der Körnerstraße in Köln-Ehrenfeld und überzeugen Sie sich von der herausragenden Qualität und Bekömmlichkeit unseres Kaffees.



Martin Keß, Esther Klein, Monika Linden

Aus unserem Sortiment



ADORNO

Der Van Dyck-Klassiker ist eine kräftige und würzige Espresso-Mischung mit feinstem Arabica aus dem Hochland von Chiapas/Mexiko



EHRENFELDER

Ein Espresso, so rau und lebendig wie das Viertel, aus dem er kommt. Van Dyck meint: Liebe auf den ersten Schluck oder ab nach Marienburg



HAUSFREUND

Der Zehnkämpfer aus dem Hause Van Dyck. Ideale Mischung für Vollautomaten, Café Crème und alle Milchgetränke



ROSSO

Handgepflückter Hochlandkaffee aus Afrika. 100% Arabica. Würzig, fruchtig, schokoladig. Sortenreiner Ethiopia Sidamo

Referenzen (Auswahl)

épi boulangerie patisserie
Divine Bar
Feldküche
lit.cologne
Café Sehnsucht
köln campus
Gourmet-Restaurant Vendôme



Ökokontrollnummer: D-NW-034-9353-B



Das Van Dyck Espresso Bike: Kölns umweltfreundlichste Kaffeebar

Van Dyck Kaffee für Ihre Veranstaltung

Sie suchen den perfekten Kaffee für Ihr Event? Mieten Sie doch einfach das „Van Dyck Espresso Bike“. Mit Pedalantrieb und Solardach ist die mobile Kaffeebar ein absoluter Hingucker, und unsere Barista servieren Ihren Gästen perfekten Espresso, Cappuccino, Eiskaffee und was immer Sie wünschen. Buchung unter: (0221)29833552 oder info@vandyckkaffee.de

Van Dyck Kaffee für Ihr Café/Restaurant

Ein guter Kaffee, die richtige Zubereitung und kompetentes Personal werden in der Gastronomie immer wichtiger. Wir bieten Ihnen deshalb nicht nur großzügige Rabatte, wir beraten Sie auch bei der Maschinenauswahl, schulen Ihr Personal und produzieren für Sie auf Wunsch exklusive Röstungen und Private Labels.

Van Dyck Kaffee für Ihr Büro/Unternehmen

Den meisten Kaffee trinken wir im Büro. Leider auch oft den schlechtesten ... Wir besuchen Sie gerne an Ihrem Arbeitsplatz und erarbeiten eine maßgeschneiderte Lösung für Ihren Bedarf. Das Van Dyck Büro-Abo bringt Ihnen den Kaffee dann zu günstigen Konditionen regelmäßig ins Haus.

Van Dyck Kaffee für Ihr Zuhause

Montags geröstet, Dienstags gemischt ... und schon in Ihrer Kaffeekanne. Mehr Frische geht nicht. Espresso, Filterröstung oder Vollautomaten-Mischung - unsere Barista empfehlen und mahlen für Sie genau den richtigen Kaffee für ihre Zubereitungsart und Ihren persönlichen Geschmack.