



KOFFIEBRANDER EN BARISTA'S  
WERKEN HIER ZIJ AAN ZIJ

Verborgen achter de Fokker Terminal in Den Haag vind je het industriële pand waar Capriole Café in augustus 2016 zijn intrede deed. Door de ietwat moeilijk te vinden locatie is Capriole Café, net als Rein Rambaldo's restaurant MaMa Kelly, dat zich op hetzelfde terrein bevindt, populair bij insiders.

In het strak vormgegeven pand staat een grote 6 kilo brander van Giesen te pronken, waarin dagelijks koffie wordt gebrand. Doordat de koffiebrander en barista's zij aan zij werken, ontstaat optimale synergie om tot de beste smaak te komen.

Gasten hebben de keuze uit maar liefst vijf verschillende koffies op de molen. Op twee van de vijf molens vind je de huiskoffies, de flores en de paso fino, die na een jaar lang (!) testen, proeven en ontwikkelen de perfecte huisblends bleken. Naast een

mooie espresso kun je ook 'los' met een romige crème brûlée cappuccino of een kruidige espresso met roze peper.

#### KOKEN MET KOFFIE

Als je nog niet overtuigd was van het feit dat er met koffie en thee heel goed te koken valt, dan ben je dat wel na een bezoek aan Capriole Café. Zo kan je hier genieten van Liver buikspek dat 48 uur gemarineerd is in Capriole Paso Fino koffie, om vervolgens nog eens 48 uur langzaam te garen. Of neem de pancakes met cascarasiroop. "Het is leuk om de koffiebrander en chef zo direct samen te laten werken", vertelt eigenaar Pascal Ultee. "Dat levert mooie en uitdagende gerechten op."

Van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat is het bij Capriole Café, met uitzicht op de Trekvluit, de hele dag goed toeven. Of je nu komt voor één van de huisgemaakte

taarten, de beroemde burgers of voor de verveine-limoncello-cocktail, na je bezoek zul je deze verborgen parel aan je favorieten toevoegen.

**Machine:** Sanremo Opera 3-groeps  
**Brander:** Giesen W6  
**Molen:** vijf keer Sanremo Stardust  
**Koffie:** altijd twee huisblends: de flores (Peru / Sumatra) en de paso fino (Brazilië, Peru, Guatemala, Honduras)  
**Melk:** Holland Jersey melk  
**Soya:** Alpro soya-, amandel- en kokosmelk  
**Thee:** Tea in Motion  
**Taart/koek:** elke dag minimaal vijf verschillende huisgemaakte taarten  
**Ontbijt/Lunch:** van pancakes tot burgers  
**Specialiteit:** cross-over foodpairings