

Frokost kl. 11-15

Sild marineret i fynsk gin og havtorn – hertil serveres hjemmerørt havtornmayonnaise, kaviar af tang, æg, salat med fennikel og rødløg

115 kr.

Fiskefrikadeller med krydderurter, hjemmelavet remoulade og sæsonens salat med citron-sennepsdressing

125 kr.

Delikat kartoffelsalat, sprøde grønne asparges, friske ærter og radiser vendt i ramsløg-vinaigrette toppet med lokal letrøget skinke fra Nørremadgaard og syltede bøgehatte

145 kr.

Varmrøget laks med drys af lyng og hyben serveret med sprød sommersalat i lækker citron-sennepsdressing

165 kr.

Tapasanretning med lokale ølpølser fra Nørremadgaard, spansk chorizo, italiensk fennikelsalami, fransk landbrie, gammel knas fra Arla Unika, pesto, syltede rødløg, oliven, saltede mandler og stikkelsbærkompot

169 kr.

Kold hjemmelavet cremet ærtesuppe toppet med gulerod, ærter og mandler

129 kr.

Vores frokostretter serveres enten med dagens hjemmebagte brød eller med rugbrød fra Clausens bageri, samt smør.

Børn: Fra 4-12 år halv pris = halv portion på alle retter

Lidt lækkerier til et glas

Snackpølser og oliven	69 kr.
Rugbrødchips og pesto	55 kr.
Ristede mandler	45 kr.
Grønne Nocellara oliven	35 kr.

Spørg venligst personalet vedrørende intolerancer og allergener. Vi hjælper gerne!

Drikkevarer

Øl:

Stor fadøl [se dagens udvalg] - 60 kr.
Lille fadøl [se dagens udvalg] - 50 kr.
Flaskeøl, Svalebajer eller let øl - 45 kr.

Sodavand og saft:

Økologisk saft - 30 kr.

Sodavand - Frem sodavand - 30 kr.

Vin - hvid, rød eller rosé:

Vin pr. glas - fra 65 kr.

Vin pr. flaske - fra 265 kr.

Snaps:

Hjemmelavet Snaps - se vores snapsekort - 50 kr.

Varme drikke

Kaffe / te m. påtår	45 kr.
Inkl. kage	89 kr.

Velkommen til Kaffehuset

Måske bemærkede du svanen over døren, da du gik ind i Kaffehuset? Det er en udskiftet vejrfloj fra "Svanemøllen", der igennem årtier har markeret indgangen til det sorte træhus og givet det navnet "Svanehuset". Oprindelig fungerede huset som opbevaringssted for de store malerikasser, der var nødvendige, når værkerne skulle transporteres til udstilling.

Ved siden af Svanehuset opførte Alhed og Johannes Larsen et lille, men usædvanlig harmonisk vaskehus, tegnet af tidens berømte arkitekt Carl Petersen. Her blev der vasket, men også brygget mængder af godt øl under Alhed Larsens kyndige opsyn. Glæden ved ølbrygning fortsatte i de følgende generationer, og vores "Svalebajer" er faktisk skabt af et barnebarn.

Den tredje floj af Kaffehus-komplekset er ligesom Svanehuset opført som et sortmalet træhus. Indvendigt leder interiør og farvesætning tanker hen på svensk byggestil. Med et kærligt nik til det store runde vindue mod bugten er kålenavnet blevet "Fuglekassen". Huset er opført i 2018 og tegnet af den anerkendte arkitekt Poul Ingemann, der ligeledes står bag museets nye udstillingsbygninger.

Vendt mod bugten og solopgangen i øst mente Johannes Larsen, at Kerteminde var den "smukkeste lille by i verden" – det er den harmoni, vi tilstræber i Kaffehuset. Det føles godt at kunne modtage gæsterne i kunstnerparrets egne havehuse. Bordets glæder er en væsentlig del af livet på Møllebakken dengang som nu.

Mitagsmenu 11-15

In fünischem Gin und Sanddorn mariniert
Hering, serviert mit hausgemachter Sanddorn-
Majonnaise, Seetang-Kaviar, Ei und Salat mit
Fenchel und Rotzwiebeln

115 DKK

Fischfrikadellen mit Kräutern, hausgemachte
Remoulade und saisonaler Salat an einem feinen
Zitronen-Senfdressing

125 DKK

Delikater Kartoffelsalat, frischer grüner Spargel,
Erbsen und Radieschen an einer Bärlauch-
Vinaigrette, begleitet von leicht geräuchertem
Schinken vom Hof Nørremadegaard, abgerundet
mit eingelegten Buchenpilzen

145 DKK

Mit Heidekraut und Hagebutte bestreuter, warm
geräucherter Lachs – dazu knackiger
Sommersalat an Zitronen-Senfdressing

165 DKK

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich
bitte ans Personal – wir helfen Ihnen gerne

Alle Preise verstehen sich in DKK inkl. MwSt.

Tapasanrichtung mit lokalen Bierwürstchen von
Nørremadegaard, spanische Chorizowurst,
italienische Fenchelsalami, französischer
Landbrie, dänischer langzeitgereifter Käse
‘Gammel Knas’ von Arla Unika, Pesto,
eingelegte rote Zwiebelringe, Oliven, gesalzene
Mandeln und Stachelbeercompott

169 DKK

Kalte hausgemachte cremige Erbsensuppe
garniert mit Karotten, Erbsen und Mandeln

129 DKK

Unsere Mittagsgerichte werden entweder mit
frischgebackenem Brot vom Haus oder mit Schwarzbrot
der Bäckerei Clausens und Butter serviert.

Für Kinder im Alter von 4 bis 12 Jahren, bieten wir alle
unsere Gerichte in halben Portionen und zum halben Preis an.

Leckereien zum Kühnen im Glas

Mini Salami und Oliven	69 DKK
Schwarzbrot-Chips mit Pesto	55 DKK
Geröstete Mandeln	45 DKK
Grüne Nocellara Oliven	35 DKK

Alle Preise verstehen sich in DKK inkl. MwSt.

Getränkekarte

Bier:

Grosses Bier vom Fass - 60 DKK

Kleines Bier vom Fass - 50 DKK

Flaschenbier 'Svalebajer' oder Leichtbier - 45 DKK

Süssgetränke und Saft:

Biologischer Saft - 30 DKK

Süssgetränk - 30 DKK

Wein - weiss, rot oder rosé:

Weine im Offenausschank - 65 DKK/glas

Flaschenweine ab - 255 DKK

Schnäpse:

Hausgemachter Schnaps - 50 DKK

Warme Getränke

Kaffee / Tee mit Nachfüllung 45 DKK

Inkl. Kuchen 89 DKK

Alle Preise verstehen sich in DKK inkl. MwSt.

Willkommen im Kaffehuset

Vielleicht bemerkten Sie den Schwan über der Türe als sie das Café betreten? Es ist ein von der Schwanenmühle ausgewechselter 'Wetter-Schwan', der während Jahrzehnten den Eingang zum schwarzen Holzhaus markierte und dem Haus den Namen 'Schwanenhaus' verlieh. Ursprünglich fungierte das Holzhaus als Lagerort der grossen Kästen, die für den Transport der Werke notwendig waren, wenn diese an einem anderen Ort ausgestellt werden sollten oder verkauft wurden.

Neben dem 'Schwanenhaus' errichteten Alhed und Johannes Larsen eine kleines, jedoch aussergewöhnlich harmonisches Waschhäuschen, welches vom damals berühmten Architekten Carl Petersen gezeichnet wurde. Hier wurde nicht nur gewaschen, sondern auch – unter der kündigen Aufsicht von Alhed – grosse Mengen an äusserst gutem Bier gebraut. Die Freude am Brauen setzte auch in den nachfolgenden Generationen fort und unser 'Svalebajer' wird nach dem Rezept eines Enkelkindes gebraut.

Das ursprüngliche Waschhäuschen mit dem gelben Fliesenboden und den weissen Ziegelmauern ist Heute der mittlere Gastraum im dreigeteilten Museumscafé. Der dritte und hinterste Gastraum ist, wie das 'Schwanenhaus', als schwarz bemalenes Holzhaus errichtet. Drinnen leiten die Einrichtung und die Farbkombinationen die Gedanken zu schwedischem Baustil Das grosse runde Fenster richtung Bucht gab diesem Gästraum den Spitznamen 'Vogelhäuschen'. Dieser Teil wurde vom anerkannten Architekten Poul Ingemann, der auch hinter dem Design der Ausstellungsgebäude steht, gezeichnet und 2018 errichtet.

Mit seiner Ausrichtung gegen die Bucht und den Sonnenaufgängen im Osten, meinte Johannes Larsen, dass Kerteminde die schönste Kleinstadt der Welt ist. Genau diese Harmonie erstreben wir mit unseren freundlichen Räumlichkeiten im 'Kaffehuset' und seinen dazugehörenden, sehr einladenden Aussenbereichen im Garten und auf der Terrasse.

Es fühlt sich wundervoll an, Gäste in den eigenen Gartengebäuden des Künstlerpaars zu empfangen und zu bewirten. Sowie damals, sind auch Heute die gastronomischen Freuden ein wichtiger Teil des Lebens hier auf Møllebakken.

Lunch - 11am-3pm

Fillet of herring marinated in Gin and sea buckthorn, served with homemade sea buckthorn mayonnaise, seaweed caviar, egg and salad with fennel and red onions

115 DKK

Fish cakes with herbs, homemade Rémoulade accompanied by seasonal salad with lemon-mustard dressing

135 DKK

Delicate potato salad, fresh green asparagus, peas and radish with a wild garlic vinaigrette, served with local smoked ham and pickled brown beech mushrooms

155 DKK

Hot smoked salmon with a sprinkle of heather and rose hip served with a crunchy summer salad with lemon-mustard dressing

165 DKK

Variety of tapas – local beer salami from Nørremadgaard, Spanish chorizo, Italian fennel salami, French brie, long-termed matured Danish cheese 'Gammel Knas' from Arla Unika, pesto, pickled red onions, olives, salted almonds and compote of gooseberries

179 DKK

Cold homemade creamy pea soup garnished with carrots, peas and almonds

129 DKK

Our lunch dishes are served with either freshly baked bread of the house or Danish Rye Bread from Clausens bakery and butter.

Children aged 4-12 years old are half price at half portion

Snacks to a chilled drink

Snack salami and olives 69 DKK

Chips of Danish Rye Bread with pesto 55 DKK

Roasted almonds 45 DKK

Green Nocellara olives 35 DKK

In case of intolerances and allergies feel free to ask our staff – we are happy to help you

Drinks

Beer:

Tap beer large - 60 DKK

Tap beer small - 50 DKK

Local beer in bottle - 45 DKK

Nonalcoholic local beer - 45 DKK

Soft drinks & mineral water:

Organic juice - 30 DKK

Local soda - 30 DKK

Wine - white, red or rosé:

Wine pr. glas - from 65 DKK

Bottle of wine - from 265 DKK

Snaps:

Homemade snaps - 50 DKK

Hot beverages

Coffee/tea with refill 45 DKK

Incl. cake 89 DKK

All prices are in DKK incl. taxes

Welcome to Kaffehuset

Perhaps you noticed the swan over the door when you entered the café? It is a part of the old weather vane of 'Svanemøllen' [the swan mill], which has marked the entrance of the tiny black wooden house for decades and has given the house its nickname 'Swanhause'. Initially the house was used as storage for the big wood cases that were used for transportation of the artworks after sale or for exhibitions elsewhere.

Next to the 'Swanhause', Alhed and Johannes established a small, but very harmonic laundry house, which was designed by the architect Carl Petersen, who was very famous at that time. The building was not only used for doing laundry, but also – under the supervision of Alhed – for brewing really good beer in large quantities.

The joy of brewing beer lasted throughout the following generations and our 'Svalebajer' is brewed after the recipe of a grandchild. 'Svale' has two meanings – on one hand it means swallow and on the other it stands for to chill something. So the name of our exceptional house beer is a pun.

The third and last dining room is, as the 'Swanhause', build as a black painted wooden house. In the inside, the interior and the combination of colours, leads our thoughts to Swedish construction style. The big round window towards the bay gave this dining room the nickname 'birdhouse'. This part of the building has been designed by the architect Poul Ingemann, who also designed the exhibition building from 2018.

Facing the bay and the sunrises in the East, Johannes Larsen believed, that Kerteminde is the most beautiful town in the world. We aspire to gather exactly that harmony in the dining rooms in our café. It feels wonderful to welcome and host guests in the garden buildings of the artist couple. Today, as then, the gastronomic delights are a very important part of the life here at Møllebakken.