

Drikkevarer

Øl

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

Sodavand og saft

Økologisk saft - 30.-
Sodavand - Frem sodavand - 30.-

Vin - hvid, rød eller rosé

Vin pr. glas - fra 65.-
Vin pr. flaske - fra 265.-

Snaps

Hjemmelavet Snaps - se vores snapsekort - 50.-

Varme drikke

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

Alle priser er i DKK og inkl. moms

Velkommen til Kaffehuset

Måske bemærkede du svanen over døren, da du gik ind i Kaffehuset? Det er en udskiftet vejrfløj fra "Svanemøllen", der igennem årtier har markeret indgangen til det sorte træhus og givet det navnet "Svanehuset". Oprindeligt 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 fløj af Kaffehus-komplekset er ligesom Svanehuset opført som et sortmalet træhus. Indvendigt leder interiør og farvesætning tankerne hen på svensk byggestil. Med et kærligt nik til det store runde vindue mod bugten er kælenavnet 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.

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.-

Fiskefrikadeller med krydderurter, hjemmelavet remoulade og sæsonens salat med citron-sennepsdressing
125.-

Luksus smørrebrød med hønsesalat
Højtbelagt rugbrød med kylling, æble, bagt selleri og sprød nordisk peberbacon
119.-

Varmrøget laks serveret med sprød sommersalat i lækker citron-sennepsdressing
165.-

Tapasanretning med lokale ølpølser fra Nørremadegaard, spansk chorizo, italiensk fennikelsalami, fransk landbrie, gammel knas fra Arla Unika, pesto, syltede rødløg, oliven, saltede mandler og stikkelsbærkompot
169.-

Kold hjemmelavet cremet ærtesuppe toppet med gulerod, ærter og mandler
129.-

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

Børn fra 4-12 år: halv portion på alle retter til halv pris

Lidt lækkerier til et glas

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

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

Getränkete Karte

Bier

Grosses Bier vom Fass - 60.-

Kleines Bier vom Fass - 50.-

Flaschenbier 'Svalebajer' oder Leichtbier - 45.-

Süssgetränke und Saft

Biologischer Saft - 30.-

Süssgetränk - 30.-

Weine - weiss, rot oder rosé:

Weine im Offenausschank - ab 65.-/Glas

Flaschenweine - ab 255.-

Schnäpse

Hausgemachter Schnaps - 50.-

Warme Getränke

Kaffee / Tee mit Nachfüllung 45.-

Inkl. Kuchen 89.-

Alle Preise verstehen sich in DKK inkl. MwSt.

Willkommen im Kaffehuset

Vielleicht bemerkten Sie den Schwan über der Türe als sie das Café betraten? 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 ein kleines, jedoch aussergewöhnlich harmonisches Waschhäuschen, welches vom damals berühmten Architekten Carl Petersen gezeichnet wurde. Hier wurde nicht nur gewaschen, sondern auch - unter der künftigen 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 Enkelkinds gebraut.

Das ursprüngliche Waschhäuschen mit dem gelben Fliesenboden und den weissen Ziegelmauern ist heute der mittlere Gasträum im dreigeteilten Museumscafé. Der dritte und hinterste Gasträum 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 Gästeraum 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 Künstlerpaares zu empfangen und zu bewirten. Sowie damals, sind auch heute die gastronomischen Freuden ein wichtiger Teil des Lebens hier auf Møllebakken.

Mittagsmenu 11-15 Uhr

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

115.-

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

125.-

Luxus Smørrebrød mit Hühnchensalat
Hochbelegtes Schwarzbrot mit Hühnchen, Apfel, gebackener Sellerie und knuspriger nordischer Pfefferspeck

119.-

Warm geräucherter Lachs – dazu knackiger Sommersalat an Zitronen-Senfdressing

165.-

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 Stachelbeerkompott

169.-

Kalte hausgemachte cremige Erbsensuppe garniert mit Karotten, Erbsen und Mandeln

129.-

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 Kühlen im Glas

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

Alle Preise verstehen sich in DKK inkl. MwSt.

Drinks

Beer

Tap beer large - 60.-

Tap beer small - 50.-

Local beer in bottle - 45.-

Nonalcoholic local beer - 45.-

Soft drinks & mineral water

Organic juice - 30.-

Local soda - 30.-

Wine - white, red or rosé

Wine pr. glas - from 65.-

Bottle of wine - from 265.-

Snaps

Homemade snaps - 50.-

Hot beverages

Coffee/tea with refill 45.-

Incl. cake 89.-

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 'Swanhouse'. 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 'Swanhouse', 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 'Swanhouse', 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.

Lunch - 11am-3pm

Filet 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.-

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

135.-

Luxury smørrebrød with chicken salad
Rye Bread highly topped with chicken, apple, baked celery and crispy nordic pepper bacon

119.-

Hot smoked salmon served with a crunchy summer salad with lemon-mustard dressing

165.-

All prices are in DKK incl. taxes

Variety of tapas – local beer salami from Nørremadegaard, 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.-

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

129.-

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.-

Chips of Danish Rye Bread with pesto 55.-

Roasted almonds 45.-

Green Nocellara olives 35.-

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

All prices are in DKK incl. taxes