

Drikkevarer

Fadøl fra Indslev Bryggeri 33cl./45 cl.	
Pilsner - Classic	55,- / 65,-
Svendborgsund Bryghus 50 cl.	79,-
Svalebajer 33 cl.	45,-
Herslev Bryghus: Hvedeøl - IPA	55,-
Pale Ale 0,5 & alk.	55,-
Brændevin	50,-
Limoncello	50,-
Sodavand	
Pepsi, Pepsi Max, hindbær, abrikos	
danskvand m./u. citron	35,-
Økologisk saft	45,-
Kandevand	15,-

Hvidvin- Sauvignon - Chardonnay

Rosè - Rødvin

Vin pr. glas + 0% alk. 70,-

Vin pr. flaske - fra 295,-

Kaffe/te m. påtår 45,-

Inkl. kage 99,-

Variation af kage se kageskab i baren.

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 vejrløj 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 nyere 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.

Frøkost kl. 11-14.30

Bestil venligst i baren med bordnummer.

Sybergtallerken

Æblesild m. æg, æblecreme og peberrod -
rullepølse m. løg, sky og karse -
steg med kold bearnaise, salat og friteret kapers
ostemad med hyben/æblekompot.
198,-

Kerteminde fiskefrikadeller, spidskålssalat med
årstidens grønt, med æble og
cremefraiche dressing
Rugbrød og smør.
149,-

Hjemmelavet hønsesalat med syltede bøgehatte,
soltørret tomat, rodchips og grønt,
serveres på rugbrød.
135,-

Alle priser er i DKK og inkl. moms



30-60% økologi

Frøkost kl. 11-14.30

Salat med Nordisk bresaola, pære, blåbær,
parmesanost, ristede mandler og blandet salat
med strimlet squash med en hjemmelavet citron-
sennepdressing
hjemmebagt foccacia brød.
145,-

Æblemarineret sild med Ingrid Marie æble,
hjemmelavet æblesalat, gurkemejesyltede
squash, snittet rødbede, peberrod, rødløg,
kapersbær og et drys af sesam
Serveres med rugbrød og smør.
129,-

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

Tilkøb: Glutenfrit brød + 20 kr.

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

Alle priser er i DKK og inkl. moms



30-60% økologi