

# Museumscafé Linn



## Herzlich Willkommen !

Wir freuen uns über Ihren Besuch in unserem Café, das wir seit November 2009 an dieser Stelle führen. Neben leckerem selbstgebackenen Kuchen und herzhaften Kleinigkeiten erhalten Sie bei uns aus eigener Herstellung auch die Grillage-Torte, eine eiskalte Krefelder Spezialität aus Sahne, Baiser und ...

Fertiggestellt sind nun auch unsere neuen, zusätzlichen Räumlichkeiten auf der Rheinbabenstr.110.

Im "Linn'sche Huus" können Sie nun auch Ihre private Feier in gemütlicher Wohnzimmer-Atmosphäre durchführen.

Weitere Informationen erhalten Sie hier im Café.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns!  
Ihre Familie Montz

## Kaltes aus dem Glas ...

Brohler Mineralwasser  
(medium / still) FI. 0,25 l / FI. 0,75 l € 1,80 / € 4,80

Apfelschorle 0,2 l / 0,4 l € 1,80 / € 3,20  
Waldfruchtschorle 0,2 l / 0,4 l € 1,80 / € 3,20

Orangensaft (100% Saft) 0,2 l / 0,4 l € 2,- / € 3,50



fritz-kola

fritz-kola zuckerfrei

Orangenlimonade

Zitronenlimonade

Melonenlimonade

je FI. 0,33 l € 2,60



Fritz Bio-Rhabarber-Schorle je FI. 0,33 l € 2,80

Warsteiner je FI. 0,33 l ... € 2,40  
... Pils / Radler / alkoholfrei

Paulaner Weizenbier je FI. 0,5 l ... € 3,20  
... naturtrüb / alkoholfrei

Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

## Kaltes aus dem Glas ...

Rotwein: Primitivo "Primi Soli" charakterstarker, trockener Rotwein aus Apulien (Süd-Italien)		
Weißwein: Colombelle - l'Original trockener Weißwein mit fruchtiger Intensität, ein Klassiker aus der Gascogne (Süd-Frankreich)		
	Karaffe 0,25 l ...	€ 5,20
Weißwein-Schorle	Karaffe 0,25 l ...	€ 4,50
<u>Sekt (Qualitätsschaumwein)</u>		
M & M chen	Fl. 0,2 l ...	€ 4,50
Cava Palau (Spanien) - herb	Fl. 0,75 l ...	€ 19,-

## Herzhafte Kleinigkeiten

Neben unserem selbstgebackenen Kuchen bieten wir  
Ihnen verschiedene herzhafte Kleinigkeiten.

Das tagesaktuelle Angebot entnehmen Sie bitte  
der beigefügten Einlegekarte.

Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

## Heißes aus der Tasse ...

Espresso	einfach / doppelt	€ 2,10 / € 3,50	
Espresso latte		€ 2,30	
Tasse Kaffee	normal / groß	€ 2,10 / € 2,90	
Tasse Kaffee entkoffeiniert	normal / groß	€ 2,10 / € 2,90	
Kännchen Kaffee (2,5 Tassen)		€ 4,20	
Milchkaffee		€ 3,20	
Latte Macchiato		€ 3,20	
Cappuccino	normal / groß	€ 2,60 / € 4,50	
Cappuccino mit Sahne		€ 2,90	
Chili-Cappuccino (Unser Cappuccino mit Pfiff !)		€ 2,80	
Schoko-Cino (Glas heiße Schokolade mit einem Espresso und Milchschaum)		€ 3,80	
Becher heiße Schokolade ...			
	... mit Milchschaum	€ 3,20	
	... mit Sahne	€ 3,70	
Glas Tee ... (Auf Wunsch auch mit Honig, Kandis oder frischer Zitrone)			
... Ostfriesen	€ 2,60	... Frische Minze	€ 2,80
... Earl Grey	€ 2,60	... grüner Tee	€ 2,60
... Darjeeling	€ 2,60	... Rooibos-Vanille	€ 2,60

Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

Regelmäßig im Angebot haben wir  
auch unsere selbstgemachte

### Grillage-Torte (Stück € 3,50)

Eine eiskalte Krefelder Spezialität  
aus Sahne, Baiser, Haselnusskrokant  
und Zartbitterschokolade!



Falls Sie noch nichts von der "Grillage-Torte" gehört haben, hier ein paar  
Erläuterungen, die Ihnen das Probieren vielleicht schmackhaft machen?!

Die Torte gehört zum Niederrhein wie Kühe und Kopfweiden. Früher  
fehlte sie auf kaum einer festlichen Kaffeetafel zwischen Mönchen-  
gladbach und Emmerich. Ein niederrheinisches Mysterium also...

Wer sich mit der Geschichte dieses Traumes aus Sahne und Baiser  
beschäftigt, stößt schnell auf Heinrich Wilms. Der Krefelder Konditor  
soll die Torte 1908 erfunden haben. Im Online-Lexikon Wikipedia wird die  
Grillage im Eintrag zur Stadt Krefeld als örtliche Spezialität  
identifiziert. Aber „einen historischen Beleg dafür gibt es nicht“, sagt die  
Krefelder Stadtarchivarin Elisabeth Kremers. Die Erzählung über  
Konditor Wilms kennt sie unter anderem aus dem Buch „...bitte mit  
Sahne!“, in dem sich Andreas Storz mit dem kulinarischen Krefeld  
beschäftigt. Storz hat mit Konditor Wilms' Nachfahren gesprochen.  
Und ist sicher: „Die Geschichte stimmt!“ (Das Buch „...bitte mit  
Sahne!“ können Sie hier im Museumscafé einsehen!)

Der Begriff "Grillage" kommt wohl aus Österreich, wo er so viel  
bedeutet wie Krokant - also in Zucker geröstete Nüsse, eine Haupt-  
zutat der Torte. Es fanden sich Rezepte für die Torte in österreichischen  
Kochbüchern, aber auch in den Büchern schlesischer Bäcker tauchen  
entsprechende Rezepte auf. Diese allerdings stammen aus den 20er  
Jahren, entstanden also nach 1908, als die Torte in Krefeld angeblich  
erfunden ward. Somit bleibt die Frage der tatsächlichen Herkunft  
weiterhin ungeklärt!

Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

## Süßes auf dem Teller ...

Unser täglich wechselndes  
Kuchenangebot entnehmen  
Sie bitte dem Aushang oder  
der Kuchentheke im Café.



### Windbeutel

gefüllt mit Vanilleeis  
und Sahne, dazu  
heiße Kirschen

€ 5,20

### Unsere "Museums"-Waffel (nach belgischer Art) ...

... klassisch mit Puderzucker € 2,40

... wahlweise dazu

- heiße Kirschen

- Vanilleeis

- Sahne

je € 1,-



... mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne

€ 5,20

Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

## Linn'sche Huus

Mit dem Linn'sche Huus auf der Rheinbabenstraße 110 stehen uns zusätzliche Räumlichkeiten zur Verfügung, in denen Feierlichkeiten mit 25 bis zu ca. 50 Personen durchgeführt werden können.

In der ehemaligen städtischen Verwaltungsstelle können Sie nun in gemütlicher Atmosphäre Anlässe jeder Art feiern - vom Frühstück bis zum Abendbuffet, ob als kurzzeitige oder ganztägige Veranstaltung, mit oder ohne Rahmenprogramm.

Eindrücke von den Räumlichkeiten erhalten Sie in den hier ausliegenden Flyern oder auf unserer Internetseite.

## Organisatorisches

- \* Bitte beachten Sie, dass bei uns keine Kartenzahlung möglich ist
- \* Hunde sind bei uns im Café erlaubt - aber bitte angeleint!
- \* Einen Hochstuhl für Kleinkinder können wir zur Verfügung stellen!

### Unsere Öffnungszeiten

Di - So 11:00 - 18:00 Uhr      Di - So 11:00 - 17:00 Uhr  
(April - Oktober)                      (November - März)

Montag - Ruhetag

Museumscafé  
Linn



Michaela Montz  
Rheinbabenstr.110  
47809 Krefeld

Tel: 02151-481482  
Mail: [info@museumscafe-linn.de](mailto:info@museumscafe-linn.de)  
Web: [www.museumscafe-linn.de](http://www.museumscafe-linn.de)

## Aus der Welt des Kaffees

Der Leidenschaft für Kaffee  
sind keine Grenzen gesetzt.

Wer dachte, der berühmt-berüchtigte Katzenkaffee Kopi Luwak sei der ausgefallenste, kennt noch nicht den Elefantenkaffee "Black Ivory Coffee".

Während beim Katzenkaffee die Rohkaffeebohnen von einer asiatischen Schleichkatzenart gefressen, verdaut, wieder ausgeschieden und dann weiterverarbeitet werden, veredeln Elefanten den Black Ivory Coffee. Bei der Verdauung der Rohkaffeebohnen im Magen der Schleichkatzen und der Elefanten werden die darin enthaltenen Proteine aufgespalten, was die Bitterstoffe zersetzt und reduziert. Der aus den ausgeschiedenen Bohnen gewonnene Röstkaffee soll besonders mild, weich und fast blumig schmecken. Weil die nachtaktive Schleichkatze klein ist und entsprechend wenig ausscheidet, ist das Sammeln einer ausreichenden Bohnenmenge mühsam und zeitaufwendig. Deshalb kostet ein Kilogramm des Kopi Luwak bis zu 1200 Euro.

Weniger beschwerlich gestaltet sich diese Art der Kaffeeveredlung bei Elefanten. Die Dickhäuter scheiden nach etwa einem Tag die Rohkaffeebohnen aus. Diese werden aus dem Elefantenkot herausgesammelt und anschließend in der Sonne getrocknet. Um ein Kilogramm des Elefantenkaffees herzustellen, werden ungefähr 10 000 Bohnen, rund 33 Kilogramm, benötigt. Eine Tasse des "Black Ivory Coffee", übersetzt „schwarzes Elfenbein“, kostet 38 Euro, ein Kilogramm etwa 850 Euro.

Der Elefanten-Kaffee wird exklusiv von einer Hotelgruppe auf den Malediven und in einem thailändischen Hotel ausgeschenkt. Im Rahmen einer Zeremonie werden die Bohnen direkt am Tisch frisch gemahlen und aufgebriht.