

Museumscafé

Linn



Herzlich Willkommen !

Wir freuen uns über Ihren Besuch in unserem Café, das wir seit November 2009 an dieser Stelle (im Museum Burg Linn) führen. Begonnen hat alles in den benachbarten Räumen des ehemaligen "Linnchen" (Albert-Steeger-Str.10), wo wir den Café-Betrieb im Februar 2005 mit drei Stehtischen und Handfilter-Kaffee aufgenommen haben.

Neben leckeren selbstgebackenen Kuchen und herzhaften Kleinigkeiten erhalten sie bei uns aus eigener Herstellung auch die Grillage-Torte, eine eiskalte Krefelder Spezialität aus Sahne, Baiser, Nüssen und ...

Eine Tradition vom Niederrhein - weitere Informationen zur Geschichte der Grillage-Torte finden sie in dieser Karte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns!
Ihre Familie Montz und das gesamte Team des Museumscafés

Heißes aus der Tasse ...

Tasse Kaffee normal / groß € 2,20 / € 2,90

Kännchen Kaffee € 4,20

Milchkaffee € 3,20

Kaffee und Milchkaffee können wir Ihnen auch entkoffeiniert anbieten!

Espresso einfach / doppelt € 2,10 / € 3,50

Espresso latte € 2,30

Latte Macchiato € 3,50

Cappuccino normal / groß € 2,60 / € 4,60

Cappuccino mit Sahne normal / groß € 2,90 / € 5,20

Chili-Cappuccino (Unser Cappuccino mit Pfiff !) € 2,80

Schoko-Cino € 3,90

(Glas heiße Schokolade mit einem Espresso und Milchschaum)

Becher heiße Schokolade ...

... mit Milchschaum € 3,20

... mit Sahne € 3,70

Glas Tee ... (Auf Wunsch auch mit Honig, Kandis oder frischer Zitrone)

... Ostfrieze € 2,60 ... Frische Minze € 2,80

... Earl Grey € 2,60 ... grüner Tee € 2,60

... Darjeeling € 2,60 ... Rooibos-Vanille € 2,60

Unser Beitrag zum Umweltschutz

Seit Anfang 2019 beziehen wir unsere Vollmilch vom Speetenhof aus Kranenburg am Niederrhein. Für die Speetenhofer Kühe gilt das Prinzip der Freiwilligkeit: Sie können sich vollkommen frei auf der Weide bewegen, in den Stall gehen oder fressen, wann immer sie möchten. Dank eines Melkroboters geben die 70 Kühe auch ganz nach ihrem Belieben Milch ab, tagsüber oder nachts. Für das Wohlbefinden und eine verbesserte Tiergesundheit steht eine Kuhbürste bereit. Kurzum: Auf dem Speetenhof herrscht Kuhkomfort auf hohem Niveau. Das gilt auch in Bezug auf die Ernährung. Für die Kühe wird das Grundfutter komplett aus eigenen Ernteerträgen bezogen – natürlich gentechnikfrei und umweltschonend. Die Milch wird in Pfandflaschen angeliefert. Die Menge an Abfall, der täglich im Museumscafe anfällt, konnten wir dadurch nahezu halbieren.



Zur weiteren Müll-Reduzierung verzichten wir außerdem auf die regelmäßige Ausgabe einer Serviette zum Kuchen. Sollten Sie eine Serviette wünschen, teilen Sie Ihren Wunsch bitte der Servicekraft mit.

Neu im Sortiment sind unsere Strohhalme aus PLA: ein Biokunststoff, der aus nachwachsenden und natürlichen Rohstoffen (z.B. Maisstärke) gewonnen wird.

Aus der Welt des Kaffees

Das Kaffeeanbau- und Handelsmonopol hatte sich einst Arabien gesichert. Rohe Bohnen wurden mit heißem Wasser übergossen, damit sie nicht keimen konnten und keiner der Handelspartner in der Lage war, eigenen Kaffee anzubauen. Doch im 16. und 17. Jahrhundert stahlen die Niederländer Kaffeepflanzen und bauten sie in ihren Kolonien an. Im Laufe des 18. Jahrhunderts wurde Kaffee weltweit angebaut und wurde zu einem bedeutenden Handelsgut.

Nach Erdöl ist Kaffee heute weltweit das wichtigste Export-Produkt !

Kaltes aus dem Glas ...

Brohler Gourmet Mineralwasser
(medium / still) Fl. 0,25 l / Fl. 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



fritz-kola

fritz-kola zuckerfrei

Orangenlimonade

Zitronenlimonade

Melonenlimonade je Fl. 0,33 l € 2,60

Bio-Rhabarber-Schorle Fl. 0,33 l € 2,80



Warsteiner je Fl. 0,33 l ... € 2,40

... Pils / Radler / alkoholfrei

Paulaner Weizenbier je Fl. 0,5 l ... € 3,50

... naturtrüb / alkoholfrei

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

Herzhafte Kleinigkeiten

Neben unserem selbstgebackenen Kuchen bieten wir Ihnen verschiedene herzhafte Kleinigkeiten

Das tagesaktuelle Angebot entnehmen Sie bitte der beigefügten Einlegekarte

Süßes auf dem Teller ...

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



Bitte bestellen Sie Ihren Kuchen bei der Servicekraft an Ihrem Tisch !

Hier kommt der Kuchen nicht vom Band,
wir backen noch mit Herz und Hand!

Die von uns angebotenen Kuchen und Torten werden ausschließlich in unserer eigenen Backstube nach alten und manchmal auch abgewandelten Rezepten hergestellt. Verwendet werden neben der "guten Butter" auch frische Eier und wenig Zucker - und nicht zu vergessen: Liebe und Spaß am Backen !

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie am Aushang an der Kuchentheke

Süßes auf dem Teller ...

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



Windbeutel

gefüllt mit Vanilleeis
und Sahne, dazu
heiße Kirschen

€ 5,20



Unseren Windbeutel und die
Waffel bieten wir Ihnen im
Frühjahr und Sommer auch
mit frischen Erdbeeren



Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie am Aushang an der Kuchentheke

Regelmäßig im Angebot haben wir
auch unsere selbstgemachte

Grillage-Torte (Stück € 3,90)

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 Mönchengladbach 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 Hauptzutat 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

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie am Aushang an der Kuchentheke

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. Bei Interesse sprechen Sie uns an !

Organisatorisches

- * Bitte beachten Sie, dass bei uns keine Kartenzahlung möglich ist
- * Hunde sind bei uns im Café erlaubt - aber bitte angeleint
- * Für Sonn- und Feiertage nehmen wir keine Reservierungen an
- * Einen Hochstuhl für Kleinkinder können wir zur Verfügung stellen
- * Unsere Toiletten-Anlage wird pünktlich zu 17:00 Uhr bzw. 18:00 Uhr mit dem Museum abgeschlossen. Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrem Besuch im Museumscafé

Unsere Öffnungszeiten

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

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

Montag - Ruhetag

Museumscafé
Linn



Michaela Montz
Rheinbabenstr.110
47809 Krefeld

Tel: 02151-481482
Mail: info@museumscafe-linn.de
Web: www.museumscafe-linn.de

Herzhafte Kleinigkeiten

Rittertoast

Gebackenes Toast, gefüllt mit Käse*,
gekochtem Schinken* und einer
Sandwich-Sauce*; dazu Krautsalat* € 4,80

Römer-Toast

Gebackenes Toast, gefüllt mit
geräuchertem Schinken und
Ziegen-Camenbert, dazu Honig
und Blattsalat mit Balsamico-Dressing
€ 5,20

Kartoffelsalat (Niederrheinischer Art)

Selbstgemachter Kartoffelsalat,
mit Kartoffeln, Gurken, Eiern,
Joghurt und Mayonnaise;
dazu eine große Bockwurst mit Senf € 6,80

Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

* Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen
erhalten Sie am Aushang an der Kuchentheke

Kaltes im Becher ...

Eisschokolade oder Eiskaffee

geeister Kakao oder Kaffee,

mit Vanilleeis und Sahne

klein (0,3 L)	€ 3,80
groß (0,6 L)	€ 6,90

Kleiner Eisbecher

Vanilleeis mit Sahne, Streuseln und Sauce € 3,80

Rote-Grütze-Becher

Vanilleeis und Beeren-Sorbet mit
Roter Grütze, Sahne und Vanille-Sauce € 6,50

Eierlikör-Becher

Vanille- und Haselnusseis mit Eierlikör, Sahne,
Karamellsauce und Haselnusskrokant € 6,80



Museums-Becher (nur in der Erdbeer-Saison!)

Vanille- und Erdbeereis, mit
frischen Erdbeeren, Sahne und
selbstgemachter Erdbeersauce € 6,80

Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

* Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen
erhalten Sie am Aushang an der Kuchentheke