

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

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	... Rooibos-Vanille	€ 2,60
... Darjeeling	€ 2,60	... Rooibos-Eiszeit	€ 2,60
... grüner Tee	€ 2,60	... Rooibos-Baiser	€ 2,60

Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

Kaltes aus dem Glas ...

Brohler 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

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



fritz-kola

fritz-kola zuckerfrei

Orangenlimonade

Zitronenlimonade

Melonenlimonade



je Fl. 0,33 l € 2,60

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

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

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

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

Sekt (Qualitätsschaumwein)

M & M chen

Fl. 0,2 l ... € 4,50

Cava Palau (Spanien) - herb

Fl. 0,75 l ... € 19,-

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
(April - Oktober)

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

Montag - Ruhetag

Museumscfé
Linn



Michaela Montz
Rheinbabenstr.110
47809 Krefeld

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

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

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 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

Herzhaftes Kleinigkeiten

Rittertoast

Gebackenes Toast, gefüllt mit Käse*, gekochtem Schinken* und einer Sandwich-Sauce*; dazu Krautsalat* € 4,20

Römertoast

Gebackenes Toast, gefüllt mit milden Peperoni, Tomaten und Moretum (römische Frischkäsecreme mit Käse nach Feta-Art); dazu Krautsalat* € 4,20

Kartoffelsalat

Selbstgemachter Kartoffelsalat, mit Mayonnaise* und Joghurt, Eiern und sauren Gurken*, dazu eine Bockwurst* mit Senf € 5,80

Wechselndes Tagesangebot

* Inhalts- und Konservierungsstoffe siehe Aushang !