

SMØRREBRØD – HELT ENKELT

Hjemmebagt fuldkornsbrød med økologiske råvarer.

- Hvedebrød/-bolle med smør 25 kr.
- Hvedebrød/-bolle med hjemmelavet syltetøj 35 kr.
- Hvedebrød/-bolle med ost 38 kr.
- Rugbrød med ost 38 kr.
- Rugbrød med røgeost og solbær 42 kr.
- Rugbrød med salami 42 kr.
- Rugbrød med kalveleverpølse 42 kr.
- Rugbrød med æg, frisklagt og -kogt 42 kr.

KAGER

Hjemmebagte med økologiske råvarer og fuldkornsmel.

OBS! Udvalget varierer fra dag til dag.

- Korinthkage (sandkage med korender) 30 kr.
- Kringle med marcipanremonce 30 kr.

Med flødeskum:

- Chokoladekage med valnødder og rom 42 kr.
- Slotsfruens hindbærdrøm (lag på lag kage) 42 kr.
- Siegfried Lenz fortjenstmedalje 42 kr.
- Dagens kage 42 kr.

EFTERMIDDAGS TE

Serveres som engelsk "Afternoon tea" med et udvalg af vore specialiteter og inklusive te eller kaffe.

- Eftermiddags te 1 person 175 kr. / 2 personer 325 kr.

VARME DRIKKE

KAFFE

Mokka brygget på økologiske Sidamo bønner fra Etiopien som friskristet hver uge hos Soze i Faaborg.

- Lille stempelkande 1 person 33 kr.
- Stor stempelkande 2 personer 65 kr.
- Stor stempelkande 3 personer 75 kr.
- Stor stempelkande 4 personer 80 kr.

TE

Brygget på hele økologiske teblade fra Kusmi eller Løv Organic.

- Kande sort te Darjeeling 1 pers. 33 kr. / 2 pers. 60 kr.
- Kande hvid te White Downy 1 pers. 33 kr. / 2 pers. 60 kr.
- Kande krydret te LØV is GOOD 1 pers. 33 kr. / 2 pers. 60 kr.
- Stort glas krydret te med mælk Kashmir Tchaï 33 kr.

VARME CHOKOLADE

Økologisk chokolade og sødmæk.

- Kande 1 voksen 42 kr. + flødeskum 5 kr.
- Kande 1 barn 38 kr. + flødeskum 5 kr.

VARME SAFT

Økologiske råvarer

- Stort glas solbærtoddy 30 kr.

KOLDE DRIKKE

Fremstilles af økologiske / usprøjtede råvarer.

- Stort glas rabarber (kun i sæsonen) 25 kr.
- Stort glas solbær 25 kr.
- Stort glas hyldeblomst 25 kr.
- Stort glas isvand med/uden citron 10 kr.

VORE RÅVARER

Kaffe (øko): Soze mikroristeri, Faaborg. Marcipan (øko): Woodshade Organics, Knebel. Mel og korn (øko): Økomølleriet, Kragegården, Ringe. Mælk, fløde og smør (øko): Thise Mejeri, Salling. Nødder (øko): Solhjulet. Oste: Landmejeriet Sinai, Broby. Saft (øko): Hjemmelavet eller Voelkel, Tyskland. Pålægsvarer (øko): Gaardbutikken Bodebjerg, Køng. Aalbæk Specialiteter, Farre. Chokolade (øko): Callebaut, Belgien. Frugt og grønt (usprøjtet): Fra haven. Syltetøj (øko): Hjemmelavet eller Øhavets syltetøj, Strynø. Te (øko): Kusmi Tea og Løv Organic, Frankrig. Vanille (øko): Bourbon, Uganda. Æg (øko): Vore høns.

KØB MED HJEM *Hjemmelavet:*

- Rugbrød 1450 gram 45 kr. / 10-turs kort 420 kr.
 - Pomerans syltetøj 220 gram glas 35 kr. / 3 glas 95 kr.
 - Æblechutney 210 gram glas 25 kr.
 - Paradisæble gelé 220 gram glas 40 kr.
 - Hvedebrød cirka 3/4 kilo 45 kr.*
 - Boller med/uden birkes, 10 styk 65 kr.*
 - Kringle med marcipanremonce (6-9 personer) 100 kr.*
 - Korinthkage (7-10 personer) 100 kr.*
 - Chokoladekage (8-12 personer) 200 kr.*
 - Siegfried Lenz fortjenstmedalje 10 styk 100 kr.
 - Slotsfruens hindbærdrøm (12-20 personer) 300 kr.**
- *) Skal bestilles dagen før. **) Skal bestilles 5 dage før.

KØB MED HJEM *Udvalgt:*

- Fuldkornshvedemel (sigtet, malet på stenkværn) 5 kilo pose 75 kr.
- Salt fra Guerände 500 gram hørpose 50 kr.
- Te: Kusmi eller Løv Organic 100 gram pose 60 kr.
- Æblegløgg koncentrat fra Lilleø 250 ml flaske 60 kr.
- Cacao fra Valrhona 250 gram æske 60 kr.

BED & BREAKFAST

*3 store værelser med privat bad og toilet.
Dobbeltværelse fra 600 kr. inkl. morgenmad.*

BETTY JACOBY DESIGN SHOP

Bedre holdbarhed og mindre spild af mad: Poser i hør og bomuld til opbevaring af brød, ost og pølse - samt andet nyttigt til hjemmet: Brødkurve, viskestykker, duge m.m.

Johan Ludvigs Kafé+ Bed & Breakfast

Velkommen. Vores mål med stedet, kaffen, brødet og kagerne er: Kvalitet, som vi selv kan lide det. Det vil sige udsøgte – og helst fynske og økologiske – råvarer forarbejdet med omhu og serveret med enkelthed.

I slutningen af 1700-tallet stod Brahetrolleborg Gods (vores nabo) i spidsen for landboreformerne og opbygning af et skolevæsen på Fyn under ledelse af Johan Ludvig Reventlow. En mindestøtte for Johan Ludvig Reventlow med inskriptionen "Børneven og bondeven" står ved indkørslen til vores ejendom – deraf navnet Johan Ludvigs Kafé + Bed & Breakfast.

Vi er medlemmer af Smagen af Fyn.

Med venlig hilsen Betty Jacoby & Henrik Jessen Toft

Bliv abonnent på vores nyhedsbrev med gode tilbud!