



## espresso (ØKO: dbl. shot & økologisk mælk)

Espresso	30,-
Americano	40,-
Cortado	45,-
Café Latte	50,-
Cappuccino	50,-
Flat White	50,-
Chai Latte	55,-
Islatte	55,-

## sort kaffe & te

Stempelkande	105,-
Tekande lille/stor	60,-/90,-

## kakao (ØKO)

Varm kakao m. flødeskum	55,-
Kold kakao m. knust is	55,-

*Hvis du har spørgsmål om  
allergener - spørg personalet*



## Soft & Sodavand

Antons saft (øko) 45,-  
*(hyldeblomst, appelsin, jordbær,  
æble, solbær, hindbær eller  
rabarber)*

Antons saft blendet 55,-  
med knust is

Cola 45,-

Ebeltoft Gårdbryggeri 45,-  
Sodavand  
*(hindbær, siciliansk citron eller  
ingefær & citron)*

## Vin & øl

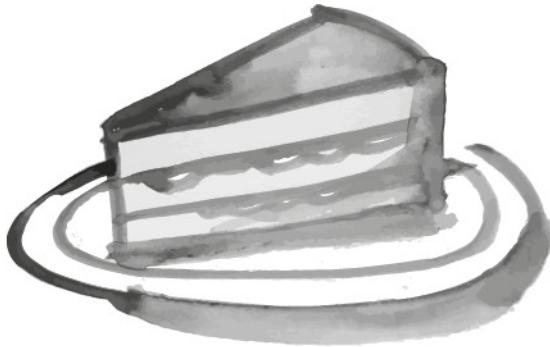
Husets rød-/hvid- eller rosévin 75,-/325,-  
glas/flaske

Fadøl fra Lönstrup Bryghus 60,-/80,-  
25 cl/50 cl

"Lady Killer"  
*(shandy af IPA og siciliansk citron fra  
Ebeltoft Gårdbryggeri)* 80,-

Økologisk brût, glas/flaske 70,-/400,-  
Champagne, glas/flaske 95,-/600,-  
Aperol Spritz 80,-  
Irish Coffee 80,-  
En snaps/hedvin 40,-

Brød m. lidt godt til din øl/vin 90,-/person



**hager & röfle**

Dagens kage	(se kagekortet)
Friskbagt vaffel med syltetøj & flødeskum *	60,-
Friskbagt vaffel med øko. is *	75,-

\* Vafler serveres mellem kl 14:00-16:00  
dog ikke på torsdage.

# friskbagte Surdejsboller

Bolle med smør & syltetøj	60,-
Bolle med ost & syltetøj	89,-
Bolle med kød & pesto	89,-
Bolle med laks & flødeost	109,-

*Hvis du har spørgsmål om  
allergener - spørq personalet*



# hofmeister brunch

Vores Hofmeister brunch er sæsonbestemt og varierer med årstidens råvarer. Den serveres på en etagér og skal forudbestilles (*senest dagen før*).

Brunchen adskiller sig fra den klassiske “æg og bacon”-tallerken – vi sætter fokus på variation og hjemmelavede specialiteter. Den kan f.eks bestå af; charcuteri, røget laks, flere slags økologiske oste, hjemmelavet pesto og syltetøj, yoghurt med hjemmelavet granola, frisk frugt og grønt. Med hjemmebagt surdejsbrød, rugbrød og kage.

Børnebrunch kan bestilles til børn 0-12 år.

Prisen er excl. drikkevarer.

198,- pr. voksen  
109,- pr. barn (0-12år)



# afternoon tea

**Hver torsdag** serverer Keramikcafé  
Møllehuset engelsk inspireret Afternoon Tea  
som skal forudbestilles (*senest dagen inden*).

Afternoon Tea serveres på etagér, med flere  
forskellige slags sandwiches, scones med  
lemoncurd og hjemmelavet syltetøj og et væld  
af forskellige små kager.

Vi har desværre ikke en børne-version af vores  
Afternoon Tea, men to børn op til 12 år kan  
dele én portion.

Afternoon Tea er excl. drikkevarer.

198,- pr. person  
249,- pr. person  
inkl. et glas bobler



Keramikcafé Møllehuset åbnede i 2013 i det gamle møllehus til Vennebjerg Mølle. Huset var bolig for de tidligere møllere, og i perioden 1966-1990 boede og virkede kunstmaleren Johannes Hofmeister her.

Kerstin er Møllehusets keramiker, og udover at lave de kopper og skåle og tallerkener som vi serverer på, står hun også i køkkenet hvor hun laver caféens mad og flotte kager.

Vi sigter efter den høje kvalitet på alt hvad vi serverer, og foretrækker at finde gode produkter og spændende lokale råvarer til caféen.



Det hele begyndte i januar 2018, da vi besluttede os for at brygge vores egen øl. Med en god portion nysgerrighed og naiv ihærdighed gik vi i gang – sammen med familie og venner – i caféens køkken. De første bryg blev lavet under navnet Møllehusets Bryghus - i 2022 tog vi ølproduktionen skridtet videre og investerede i et professionelt 150-liters anlæg fra SS Brewtech samt fire kølede ståltanke.

I dag hedder vi Lønstrup Bryghus.

Sortimentet byder efterhånden på lidt af hvert som løbende skifter - bl.a. en forfriskende Citra Pale Ale, en klassisk tysk Gose, en frugtig Sort IPA, en kaffestout, en fyldig pilsner, en irsk Red Ale og mange flere.

Vi brygger stadig selv –  
og kærligheden til øl er kun blevet større.