

BAKKEHUSET*

Velkommen til Bakkehusets Orangeri

Her, midt i Kamma Rahbeks blomstrende have, står Anne Sofie Berlin i spidsen for Orangeriet. Sammen med et hold af dygtige folk, gør hun sit ypperste for at tilberede frisklavet smørrebrød og kager, der er stærkt inspireret af 1800-tallet, tilsmagt af nutidens smagsløg og skabt med dyb respekt for håndværket, råvarerne og sæsonerne.

I Orangeriet udvælges leverandører og samarbejdspartnere meget nøje. Derfor er brødet fra Hart Bageri, vinen fra Rosforth og Rosforth, kaffen fra Risteriet og teen fra Sing Tehus.

Vi håber, at du vil nyde et par timer i disse stemningsfulde omgivelser, hvor historiens vingesus opleves i hver en krog. I den danske guldalder boede datidens power couple Kamma og Knud Lyne Rahbek i Bakkehuset. Kamma Rahbek var en markant kvinde i 1800-tallets første årtier. En talentfuld og begavet kvinde, der sammen med sin mand tiltrak tidens fremmeste personligheder i sit hjem; heriblandt Adam Oehlenschläger, H.C. Ørsted og H.C. Andersen. I Bakkehusets stuer kan man få mere at vide om deres tanker, liv og færd, og på museets første sal vil man kunne opleve årets skiftende udstillinger.

Passioneret og næsten videnskabeligt dyrkede Kamma Rahbek sjældne planter og smukke blomster i en have, der dengang lå ude på landet. Ud fra Kammas egne plantelister, hendes æsker og breve er haven nu så vidt muligt blevet genskabt og ligger som en kærlig omfavelse hele vejen rundt om huset og Orangeriet.

I museumsbutikken kan du finde designervarer heriblandt vores unikproduktion af æsker m.m., designet af Amanda Betz med direkte inspiration fra Kamma Rahbeks berømte kreationer.

BAKKEHUSET*

MENU

SMØRREBRØD 85,-

Tøndemodnet kryddersild med nye kartofler, rødløg, kapers og creme fraiche

Kartoffelmad med sprøde rodfrugter, urtemayo og purløg

Sommersalat med rygeost, radiser, agurk, grønt og sprøde krummer

SMØRREBRØD 95,-

Røget sild med purløg, løg, radiser, rygeost og rå æggeblomme

Koldrøget laks med radiser, urtecreme og grønt

Stilton blåskimmelost med portvinssyltet frugt og ristede nødder

SMØRREBRØD 105,-

Rejer med urtemayo, dild og kål, serveret på lyst brød

Rørt tatar med løg, kapers, urtemayo, sprødt og syre

Hønsesalat med syltede bølgehatte, sprødt og grønt

FROKOSTTALLERKEN 175,-

Koldrøget laks med urtecreme. Tøndemodnet kryddersild med rødløg og kapers.

Hønsesalat med syltede bølgehatte. Nye kartofler med rygeostcreme.

Serveret med groft rugbrød og øko smør

DAGENS KAGE 50,-

Spørg vores personale efter sortiment

Køkkenet lukker hver dag kl. 16.00

BAKKEHUSET*

VINE

BOBLER

Cremant de Loire Chateau Passavant
Flaske 500,-

HVID

Muscadet Domaine Louvetrine (½ flaske)
Flaske 200,-

Campania Falanghina Taburni
Flaske 350,- / Glas 65,-

Riesling Trocken Pure
Flaske 550,-

ROSÉ

Ardeche Isidora Mas d'Intras (½ flaske)
Flaske 150,-

Rosé de Loire
Flaske 400,- / Glas 75,-

RØD

Rhone Jean David
Flaske 400,- / Glas 80,-

BAKKEHUSET*

ØL FRA FREDERIKSBERG BRYGHUS

1/2 l. 65,-

RAHBEK PILS

Bakkehusets egen pilsnerøl med masser af tysk humle. En herlig undergæret tørstslukker.
Udviklet i samarbejde med Orangeriets køkkenchef

ALHAMBRA

Smuk gul, perlende øl, der serveres i vinglas
Udviklet i samarbejde med Alhambra, Museet for Humor og Satire

STORM P. MATRONE

En fyldig mørk øl med noter af kaffe, chokolade og ikke mindst røgmalt fra gamle
udtjente whiskyfade. Udviklet i samarbejde med Storm P. Museet

BETTYBRYG

Ravfarvet ale med fokus på dybde, balance og karameliserede malttoner. En god
ledsager til en kulturel oplevelse

IPA

Moderne IPA inspireret af nyere amerikansk east coast-stil.
Masser af friskhed, tropisk, frugt og moderat bitterhed (for en IPA)

SNAPS

2 cl. 40,- / 4 cl. 60,-

Alle snaps er hjemmelavede på urter
Spørg din tjener om udvalget

BAKKEHUSET*

BORNHOLMS MOSTERI

40,-

Æble
Rabarber
Hyldeblomst
Solbær

VAND

½ l.

Acqua Panna, naturel 35,-
San Pellegrino 35,-
Isvand 25,-

DAGENS HJEMMELAVEDE LEMONADE

40,-

Spørg din tjener om dagens variation

BAKKEHUSET*

KAFFE

Brasilien Los Pinheros / Stempelkande kaffe,
Lille 60,- / Stor 80,-

Colombia Supremo / Filterkaffe
Kop 30,-

TE

Bakkehuset egen te blanding / Kande 60,-
Hemmelig opskrift, lavet på sorte te sorter i Kamma Rahbeks ånd

Sweet Bombay / Kande 60,-
Sort te blandet med grøn jasminte, bergamotteolie og vanilje. Fyldig smag

Darjeeling, First Flush / Kande 60,-
Darjeeling ligger ved foden af Himalaya. Her gror buskene i en højde af op til 2000 m og bliver betegnet som "teens champagne"

Hvid te, Pai Mu Tan / Kande 60,-
Bladene i denne hvide te, Pai Mu Tan-te er naturligt visnede og tørrede i solen, hvilket giver en sødlig smag. Flot rund smag med fin dybde

Grøn med æble og kvæde / Kande 60,-
Sencha tilsat æble og kvæde er en populær blanding, som kan nydes på alle tidspunkter af døgnet, varm som kold

Formosa Jade Oolong / Kande 60,-
Teen er oxyderet ganske let, hvilket resulterer i en te med meget blød smagskarakter og blomsternoter af lilje og orkidé