



90-100% økologi

# Kaffe Smeden

ØKOLOGISKE OPLEVELSER



# Lidt om os

Kaffesmedens rødder er solidt plantet i den Esbjergensiske muld, hvor indehaveren Lis i 2017 for første gang satte damp under kaffemaskinen, i baggården bag byhuset, i Smedegade. Ønsket har altid været at åbne en kaffebar med fokus på økologi og hjemmebagt håndværk. Og da muligheden i 2024 bød sig for at åbne endnu en kaffebar, denne gang i Ribe, blev Kaffesmeden Ribe født i skyggen af Domkirken. Vi er stolte af vores ophav, og hver eneste dag glæder det os at være en del af bybilledet i både Esbjerg og Ribe. Både for vores stamgæster og for rejsende langvejs fra, for god kaffe hører godtfolk til.

Vi er også stolte af at kunne bære Det Økologiske Spisemærke i guld på vores skjorter. Guldmærket er vores gæsters forsikring om, at vi værner om rene fødevarer, sundhed og klima. Vi bruger de bedste råvarer efter sæsonen. Dette er vores måde at vise, at vi går op i kvalitet hele vejen: Fra bønne til kop. Og fra køkken til tallerken.

Vores kaffebønner er nøje udvalgte. De ristes i Danmark, og består af en 100% single origin Arabica bønne fra Guatemala. At vores kaffe er single origin, og ikke et blandingsprodukt, sikrer en ren og autentisk smagsprofil, som kun forstærkes af at kaffen er økologisk dyrket.

Med en mellemristning, som der er kræset for ved at give bønnerne et par sekunder mere på mørkheden, har vi formået at bevare kaffens rige og komplekse aromaer.

Vi favner bredt og sætter fokus på særligt tre af FN's verdensmål. På denne måde gør vi en reel forskel for alle dem, der har været med på kaffens rejse fra de sydamerikanske højdedrag og frem til koppen, som vi lige om lidt serverer for dig.

Og, Husk der skal Kaffe til!



# Menu

Mormorbolle m. smør	45 kr.	Havregrød m.	60 kr.
Grovbolle m. smør	45 kr.	Mandler, kompot og karamelsirup	
Specialstykke m. smør	45 kr.	Skyr m.	55 kr.
Glutenreduceret bolle m. smør	45 kr.	Hjemmelavet granola og kompot	
Rugbrød m. smør	40 kr.	Øllebrød m. flødeskum	70 kr.
		Flerkornsgrød m.	75 kr.
Tilbehør:		Skyr, frisk frugt, knas og coulis	
Hjemmelavet marmelade	10 kr.	Ekstra	
Mellemlagret ost	10 kr.	1 slags/3 slags	15/25 kr.
Vesterhavsost	15 kr.	Årstidens salat m. brød	70 kr.
Croissant	30kr.	Tapasbræt lille/stor pr. person	119/179 kr.
m. nøddecreme	39 kr.	Sandwich	118 kr.
Kanelknode	30kr.	Rugbrød højbelagt	76 kr.
Romkugle	20kr.	Smedens skål	85 kr.
Dagens kage	42 kr.	Ekstra brød	10 kr.
Flere varianter			



# Varme drikke

Kande te pr. person	39 kr.	Kakao m. flødeskum	48 kr.
Sort te		m. vaniljeis og flødeskum	62 kr.
Nepal Kanchanjangha		Japansk matcha	
Engelsk Breakfast		Te	50 kr.
Lady Grey		Latte	55 kr.
Grøn te		Islatte	55 kr.
Blåbær æble		Chai	
Cool mint		Te	39 kr.
Frugt te		Latte	42 kr.
Prins Kvæde m. mango		Islatte	42 kr.
Fersken mynte		Heksebryg	38 kr.
Urte te			
Kamille blomst			
Ingefær & citron			
Marokkansk mynte			
Rooibos			
Kvæde			

# Kolde drikke

<b>Smoothies</b>	65 kr.	<b>Saft</b>	35 kr.
Den gule		Havtorn	
Havtorn, gulerod, ingefær, citron og ahornsirup		Æblemost	
Den røde		Hyldeblomst	
Jordbær, banan, citron og blåbær- sirup		Rabarber	
Den grønne		Appelsin	
Æble, spinat, ingefær, citron og sirup		Hindbær	
<b>Fermenteret te</b>		Solbær	
Kombucha	40 kr.	<b>Sodavand</b>	30 kr.
<b>Lemonade m. ingefær</b>	34 kr.	Æblebrus	
Isvand	10 kr.	Appelsinbrus	
		Sportsbrus	
		Ginger ale	
		Cola cool	
		Mineralvand	
		Mineralvand m. citrus	

# Øl, spiritus og vin

Flaskeøl fra			Glas	Flaske
Klosterbryggeriet - 0,5 l	62 kr.	Hvid		
Hvedeøl		Purato - Pinot grigio, Sicilien	65 kr.	240 kr.
Svendeøl		Château de Nages - Liberty		340 kr.
Skt. Søren		Nages Blanc, Nîmes		
Årsøl ipa		Frankland Estate -		485 kr.
Oluf Kvitter		Chardonnay, Australien		
Stout		Rosé		
Sæsonens øl		Purato - Nero d'avola, Sicilien	65 kr.	240 kr.
Alkohol fri (0,33 l)	55 kr.	Château de Nages - Liberty		340 kr.
Gin & Tonic		Nages, Nîmes		
2 cl	60 kr.	Rød		
4 cl	78 kr.	Purato - Nero d'avola, Sicilien	65 kr.	240 kr.
Rom & Cola		Salcheto - Sangiovese,		585 kr.
2 cl	60 kr.	Toscana		
4 cl	78 kr.	Cava		
Irish coffee		Cavas Marevia - Vega		290 kr.
2 cl	60 kr.	Medien, Valencia		
4 cl	78 kr.			

På gensyn!  
Og. Husk der skal Kaffe til



Ved bordbestilling ring.

Kaffesmeden Esbjerg  
Tel: +45 92155810  
Smedegade 5, 6700 Esbjerg

Kaffesmeden Ribe  
Tel: +45 44145810  
Overdammen 3, 6760 Ribe

[www.kaffesmeden.dk](http://www.kaffesmeden.dk)  
CVR nr. 16269271







90-100% økologi

# Kaffe Smeden

ØKOLOGISKE OPLEVELSER



# About us

The story of Kaffesmeden began in the back alleys of Esbjerg in 2017, where Lis first turned her passion for coffee into reality behind her townhouse on Smedegade. Our mission has flourished from these modest beginnings to embrace a community-focused café culture centered on organic ingredients and artisanal practices. With the launch of our second café in Ribe in 2024, right in the shadow of the cathedral, we've woven ourselves even more deeply into the community fabric of both cities, serving everyone from local aficionados to global wanderers, because every great story deserves a great cup of coffee.

By wearing the Gold Organic Dining Label on our shirts, we are committed to ensuring the integrity of our food, the health of our guests, and the protection of our climate. We choose the finest seasonal ingredients, demonstrating our dedication to quality at every step: from bean to cup, and from kitchen to plate.

Our single origin Arabica beans from Guatemala are a testament to our pursuit of purity and taste—roasted locally to preserve their distinct, rich profiles. By refining our beans to a perfect medium roast, we have honed a method that retains the sophisticated aromas and flavors of our coffee.

By focusing on three United Nations Sustainable Development Goals, we are committed to truly make a difference for everyone involved in the coffee's journey—from the farmers in the highlands of South America to the cup we are about to serve you. It's our commitment to a better world, one cup at a time.



# Menu

Mormorbolle (white bun) w/ butter	45 kr.	Oatmeal w/ Almonds, compote and caramel- syrup	60 kr.
Grovbolle (wholegrain bun) w/ butter	45 kr.	Skyr w/ Homemade granola and compote	55 kr.
Bun of the day w/butter	45 kr.	Beer bread porridge w/ whipped cream	70 kr.
Glutenreduced bun w/butter	45 kr.	Multigrain porridge w/ Skyr, fresh fruit, crunch and coulis	75 kr.
Rye bread w/butter	40 kr.		
Add-ons:		Extra	
Homemade marmalade	10 kr.	1 kind/ 3 kinds	15/25 kr.
Medium-aged cheese	10 kr.		
North sea cheese	15 kr.	Seasonal salad w/bread	70 kr.
Croissant	30kr.	Tapas board <small>small/large pr. person</small>	119/179 kr.
w/hazelnut spread	39kr.	Sandwich	118 kr.
Cinnamon bun	30kr.	Rye bread sandwich	76 kr.
Rum ball	20kr.	Kaffesmeden's bowl	85 kr.
Cake of the day	42 kr.		
Multiple varieties		Extra bread	10 kr.



# Hot drinks

Pot of tea pr. person	39 kr.	Hot chocolate w/whipped cream	48 kr.
Black tea		w/vanilla icecream and whipped cream	62 kr.
Nepal Kanchanjangha			
English breakfast		Japanese matcha	
Lady Grey		Tea	50kr.
Green tea		Latte	55 kr.
Blueberry apple		Iced latte	55 kr.
Cool mint		Chai	
Fruit tea		Tea	39 kr,
Prince quince w. mango		Latte	42 kr.
Peach mint		Iced latte	42 kr.
Herbal tea		Witch's brew	38 kr.
Chamomile flower			
Ginger & lemon			
Moroccan mint			
Rooibos			
Quince			

# Refreshing drinks

<b>Smoothies</b>	65 kr.	<b>Juice</b>	35 kr.
The yellow		Sea buckthorn	
Sea buckthorn, carrot, ginger, lemon og maple syrup		Apple	
The red		Elderflower	
Strawberry, banana, lemon og blueberry syrup		Rhubarb	
The green		Orange	
Apple, spinach, ginger, lemon og syrup		Raspberry	
<b>Fermented tea</b>		Blackcurrant	
Kombucha	40 kr.	<b>Soda</b>	30 kr.
Lemonade w/ ginger	34 kr.	Apple soda	
Ice water	10 kr.	Orange soda	
		Sports soda	
		Ginger ale	
		Cola cool	
		Sparkeling water	
		Sparkeling water w/ lemon	



See you soon! ☕

Call for table reservations.

Kaffesmeden Esbjerg  
Tel: +45 92155810  
Smedegade 5, 6700 Esbjerg

Kaffesmeden Ribe  
Tel: +45 44145810  
Overdammen 3, 6760 Ribe

[www.kaffesmeden.dk](http://www.kaffesmeden.dk)  
CVR nr. 16269271

