

OPLEV HISTORIEN MED ALLE SANSER

Du befinder dig nu ved Bakkehuset, en af byens oaser og arnestedet for den danske guldalder. Et mødested, hvor et museum, en romantisk have og et gastronomisk orangeri på smukkeste vis byder dig velkommen.

Netop disse omgivelser dannede engang rammen om møder mellem en stor kreds af datidens digtere, forfattere og store tænkere, bl.a. H.C. Andersen, Oehlenschläger og H.C. Ørsted, når de besøgte ægteparret Kamma og Knud Lyne Rahbek.

Med udgangspunkt i årstiderne kan du fortabe dig i de historiske omgivelser, som trækker spor langt tilbage i tiden. Her fra Frederiksbergs ældste bygning har der været en udsigt over nyttehaver, marker og ind over København, ja, faktisk helt ned til Kalvebod Strand.

Orangeriet

Her i Bakkehusets ottekantede orangeri tager vi udgangspunkt i historiske opskrifter, få, men velvalgte retter og fortrinsvis lokale råvarer.

I Orangeriet er alt lavet fra bunden med inspiration i guldaldertidens kogekunst, hvor man syltede, tørrede eller fermenterede de friske råvarer, og hvor man spiste efter sæsonerne og brugte de madvarer, der var tilgængelige.

Vi serverer enkle retter, hvor vi har gjort os umage med komposition og velsmag. Kort og godt.

Ved at forene et besøg i Orangeriet med et besøg i Bakkehusets autentiske stuer, samt en vandring i vores historiske have, får du et både sanseligt og stemningsfuldt indblik i madvaner og livsformer på Frederiksberg for to hundrede år siden.

VINTERMENU

Ugens suppe

Med toppings og surdejsbolle.

Skiftende supper - men der er altid en fyldig suppe med brød.

115 kr.

Brandade

Stampede kartofler fra Hyldemarken med klipfisk og god olivenolie.

125 kr.

På Kamma Rahbeks tid var kartofflen en ret ny afgrøde og blev betragtet som en delikatesse. Hun glædede sine venner med at forære dem kartofler, især Marie Boye, der var "den ivrigste Kartoffelmund" på hele Vesterbro.

Svampetoast

Smørstegt surdejsbrød med bagte svampe og Vesterhavsost. Serveres med syltede tomater.

95 kr.

Dagens dessert

Spørg venligst vores tjener om dagens dessert.

80 kr.

*"Skyerne gråne, og løvet falder,
fuglene synge ej mer,
vinteren truer, og natten kalder,
blomsterne sukke: det sner!
Og dog bæere blus vi med glæde!
Skyerne gråne, og løvet falder."*

N.F.S. Grundtvig, 1847.

Gløgg

Rød, hvid eller alkoholfri.

95 kr.

Julekage

50 kr.

Serveres fra medio november til jul.

Fremvis din bon fra Orangeriet og få 20% rabat på entrébilletten til Bakkehuset eller Frederiksbergmuseernes fællesbillet (gælder samme dag som dit besøg).

DRIKKE

Sodavand

25 cl. 40 kr.

- Rabarberbrus
- Hyldebrus
- Æblemost

Kaffe

En kop kaffe, Corcasan fra Nicaragua.
35 kr.

Stempelkandekaffe, Kuska fra Peru.
Stor kande: 90 kr. / Lille kande: 65 kr.

Te

Spørg vores tjener om vores liflige udvalg.
Stor kande: 90 kr. / Lille kande: 65 kr.

Chokolade

En kop lækker varm chokolade med
flødeskum.
65 kr.

Vine

HVID

Charlemagne

Chardonnay fra Jura. Kæmpestor og
klassisk.

Glas: 115 kr. / Flaske: 525 kr.

RØD

Khashmi

Georgisk vin - saftig og krydret med smag
af kirsebær.

Glas: 85 kr. / Flaske: 400 kr.

Habla la Tierra

Fadlagret spansk vin til at få varmen af.

Glas: 85 kr. / Flaske: 400 kr.

Volatiles

Loire-vin der passer rigtig godt til vores
retter.

Glas: 100 kr. / Flaske: 475 kr.

CIDER

Nagelsbjerg

Cider på Pigeoner, lidt sødme og masser
af frugt. Fra den dygtige Jens Peter Bak,
æblerne kommer ude fra Tølløse af.

Flaske: 400 kr.

ØL FRA HERSLEV

PILSNER

Single malt, single hop pilsner, ren og klar smag af malt fra Herslevs marker og fin øko humle.

33 cl. 70 kr.

IPA

En humleeksplosion af citrus og blomster. Skarp bitterhed, frisk og fyldig.

33 cl. 70 kr.

WIENER KLASSISK

En økologisk dansk brygget lager i klassisk wienertradition, brygget efter Vienna Lager-forskrifter.

33 cl. 70 kr.

KASTANIE BROWN ALE

Lige i smørhullet mellem de tunge mørke øl og de læskende ale. God til vintermaden.

33 cl. 70 kr.

UNDER SOLEN

Bitter og læskende Pale Ale, med grapeagtig bitterhed og blød maltsmag. [Alkoholprocent 0,5]

33 cl. 70 kr.

MØRKETS FREMBRUD

En øl der er gylden og mørk, der har en dyb maltsmag, der balanceres med blomsterbitterheden fra Amarillo og Magnum humler.

[Alkoholprocent 0,5]

33 cl. 70 kr.

EXPERIENCE HISTORY WITH ALL YOUR SENSES

You are now at Bakkehuset, one of the city's oases and the cradle of the Danish Golden Age. It is a meeting place where a museum, a romantic garden, and a gastronomic orangery welcome you in tranquil harmony.

These surroundings once set the scene for gatherings of many poets, writers, and great thinkers of the time, including Hans Christian Andersen, Oehlenschläger, and H.C. Ørsted, when they visited the couple Kamma and Knud Lyne Rahbek.

With the changing seasons, you can lose yourself in the historic surroundings, which trace back a long time. From Frederiksberg's oldest building, there was a view over kitchen gardens, fields, and across Copenhagen.

The Orangery

Here in Bakkehuset's octagonal orangery, we draw inspiration from historical recipes, simple dishes, and primarily local ingredients. In the Orangery, everything is made from scratch, inspired by the culinary arts of the Golden Age, when fresh ingredients were pickled, dried, or fermented. The focus was on eating seasonally and using available ingredients.

We serve simple dishes where we have taken great care with composition and flavour. Plain and tasteful.

By combining a visit to the Orangery with a tour of Bakkehuset's authentic rooms and a walk in our historic garden, you will gain a sensory and atmospheric insight into the eating habits and lifestyles of Frederiksberg two hundred years ago.

WINTER MENU

Soup of the Week

With toppings and sourdough bun.

115 kr.

Brandade

Crushed potatoes from Hyldemarken with salted cod and olive oil.

125 kr.

In Kamma Rahbek's era, potatoes were a rather new crop and considered a delicacy. She pleased her friends by gifting them potatoes, especially Marie Boye, who was considered "the most eager potato mouth" in all of Vesterbro.

Mushroom Toast

Butterfried sourdough bread with baked mushrooms and "Vesterhav" cheese.

Served with pickled tomatoes.

95 kr.

Today's dessert

Please ask your waiter for today's dessert.

80 kr.

*"The clouds turn grey, and leaves are falling,
the birds sing no more,
winter threatens, and night is calling,
the flowers sigh: it's snowing!
And yet we bear torches with joy!
The clouds turn grey, and leaves are falling."*

N.F.S. Grundtvig, 1847.

Glögg

Red, white, or non-alcoholic.

95 kr.

Christmas Cake

50 kr.

From mid-November until Christmas.

Show your receipt from the Orangery and get a 20% discount on the entrance ticket to Bakkehuset or the Frederiksberg Museums' combined ticket [valid on the same day as your visit].

BEVERAGES

Sodas

25 cl. 40 kr.

- Rhubarb
- Elderflower
- Apple juice

Coffee

A cup of coffee, Corcasan from Nicaragua.
35 kr.

French press coffee, Kuska from Peru.
Large pot: 90 kr. / Small pot: 65 kr.

Tea

Ask your waiter about the selection.
Large pot: 90 kr. / Small pot: 65 kr.

Chocolate

A cup of delicious hot chocolate with whipped cream.
65 kr.

Wine

WHITE

Charlemagne

Chardonnay from Jura. Grand and classic.

Glass: 115 kr. / Bottle: 525 kr.

RED

Khashmi

Georgian wine - luscious and spicy with notes of cherry.

Glass: 85 kr. / Bottle: 400 kr.

Habla la Tierra

Barrel-aged Spanish wine to warm you up.

Glass: 85 kr. / Bottle: 400 kr.

Volatiles

Loire wine that goes very well with our dishes.

Glass: 100 kr. / Bottle: 475 kr.

CIDER

Nagelsbjerg

Local cider made from Pigeoner apples, slightly sweet with lots of fruit.

Bottle: 400 kr.

BEER FROM HERSLEV BREWERY

PILSNER

Single malt, single hop pilsner, pure and clear taste of malt from Herslev's fields and fine organic hops.

33 cl. 70 kr.

IPA

A hop explosion of citrus and flowers. Sharp bitterness, fresh and full-bodied.

33 cl. 70 kr.

WIENER KLASSISK

An organic Danish-brewed lager in the classic Vienna tradition, brewed according to Vienna Lager guidelines.

33 cl. 70 kr.

KASTANIE BROWN ALE

Right between the heavier dark beers and the lighter fresh ales. Suitable for winter food.

33 cl. 70 kr.

UNDER SOLEN

Bitter and refreshing Pale Ale, with a grapefruit-like bitterness and soft malt flavor.

[Alcohol content 0.5%]

33 cl. 70 kr.

MØRKETS FREMBRUD

A beer that is golden and dark, with a deep malt flavor, balanced by the floral bitterness of Amarillo and Magnum hops.

[Alcohol content 0.5%]

33 cl. 70 kr.