

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 Arabicabønne 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.	50 kr.
Glutenreduceret bolle m. smør	45 kr.	Hjemmelavet granola og kompot	
Rugbrødsmad 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.		17/071
Vesterhavsost	10 kr.	1slags/3slags	15/25 kr.
Pisket smør	5 kr.	Årstidens salat m. brød	70 kr.
		Tapasbræt lille/stor	119/179 kr.
Croissant	27 kr.	Sandwich	106 kr.
m. nøddecreme	35 kr.	Rugbrødsmad	76 kr.
Kanelknude	27 kr.	Smedens skål	85 kr.
Romkugle	20 kr.	Ekstra brød	10 kr.
Dagens kage	39 kr.	Litti a Di ya io k	
Flere varianter			



Kaffe

				Enkelt	Dobbelt
				espresso	espresso
Filterkaffe	35 kr.		Cappucino	32 kr.	39 kr.
Americano	39 kr.		Macchiato		35 kr.
Red Eye	38 kr.		Cortado	32 kr.	39 kr.
Black Eye	42 kr.		Piccolo Latte	35 kr.	
Stempelkande	67 kr.		Caffe Latte	40 kr.	48 kr.
			Frappé		55 kr.
	Enkelt	Dobbelt	Mocha		58 kr.
	espresso	espresso	Islatte		51 kr.
Espresso	24 kr.	34 kr.	Flat white		39 kr.
Ristretto	24 kr.	34 kr.	Caffe affogato		38 kr.
Lungo	24 kr.	34 kr.	Vienna	29 kr.	
			Ekstra shot	8 kr.	
			Plantedrik	5 kr.	
			Sirup	5 kr.	



Varme drikke

Kakao m. flødeskum Kande te pr. person 48 kr. 39 kr. Sort te 53 kr. m. skumfiduser Assam earl grey m. vaniljeis og flødeskum 62 kr. Darjeeling Japansk matcha Grøn te 50 kr. Te Green leaf 55 kr. Latte Moroccan mint Chai Frugt te 39 kr. Te Pure fruit Latte 42 kr. Lemon fresh Heksebryg 38 kr. Urte te

Natural herbs

Ginger affairs



Kolde drikke

Smoothies 65 kr. Saft 35 kr.

Den gule Havtorn

 $Havtorn, gulerod, ingefær, citron \\ {\rlap/}{\cal E}blemost$

og ahornsirup Hyldeblomst

Den røde Rabarber

Jordbær, banan, citron og blåbær- Appelsin

sirup Hindbær

Den grønne Solbær

Æble, spinat, ingefær, citron og Sodavand 30kr.

sirup Æblebrus

Fermenteret te Appelsinbrus

Kombucha 40 kr. Sportsbrus

Lemonade m. ingefær 34 kr. Ginger ale

Isvand 10 kr. Cola cool

Mineralvand

Mineralvand m. citrus



Øl, spiritus og vin

Flaskeøl fra		C	Glas	Flaske
Klosterbryggeriet - 0,5 l	62 kr.	Hvid		
Hvedeøl Svendeøl		Purato - Pinot grigio, Sicilien 6	65 kr.	240 kr.
Skt. Søren		Château de Nages - Liberty		340 kr.
Årsøl ipa		Nages Blanc, Nîmes		
Oluf Kvitter Stout		Frankland Estate -		485 kr.
Sæsonens øl		Chardonnay, Australien		
Alkohol fri (0,33 l)	55 kr.	Rosé		
Gin & Tonic	Purato - Nero d'avola, Sicilien 6	65 kr.	240 kr.	
2 cl	60 kr.	Château de Nages - Liberty		340 kr.
4 cl	78 kr.	Nages, Nîmes		
Rom & Cola		Rød		
2 cl	60 kr.	Purato - Nero d'avola. Sicilien 6	55 kr	240 kr.
4 cl	78 kr.	_	55 Kr.	585 kr.
Irish coffee		Salcheto - Sangiovese,		365 KI.
2 cl	60kr.	Toscana		
4 cl	78 kr.	Cava		
		Cavas Marevia - Vega		290 kr.
		Medien, Valencia		



På gensyn! Og. Husk der skal Kaffe til

Ved bordbestilling ring.

Kaffesmeden Esbjerg Tel: +45 92155810 Smedegade 5, 6700 Esbjerg Overdammen 3, 6760 Ribe

Kaffesmeden Ribe Tel: +45 44145810

www.kaffesmeden.dk CVR nr. 16269271



















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 (whitebun) w/	45 kr.	Oatmeal w/	60 kr.
butter		Almonds, compote and caramel-	
Grovbolle (wholegrain bun) w/	45 kr.	syrup	
butter		Skyr w/	50 kr.
Bun of the day w/butter	45 kr.	Homemade granola and compote	
Glutenreduced bunw/butter	45 kr.	Beer bread porridge w/	70 kr.
Rye bread w/butter	40 kr.	whipped cream	
		Multigrain porridge w/	75 kr.
Add-ons:		Skyr, fresh fruit, crunch and coulis	
Homemade marmalade	10 kr.	Extra	
Medium-aged cheese	10 kr.	1kind/3kinds	15/25 kr.
North sea cheese	10 kr.		
Whipped butter	5 kr.	Seasonal salad w/bread	70 kr.
		Tapas board small/large	119/179 kr.
Croissant	27 kr.	Sandwich	106 kr.
w/hazelnut spread	35 kr.	Rye bread sandwich	76 kr.
Cinnamon bun	27 kr.	Kaffesmeden's bowl	85 kr.
Rum ball	20 kr.		
Cafe of the day	39 kr.	Extra bread	10 kr.
Multiple varieties			



Coffee

				Single	Double
				espresso	espresso
Filtercoffee	35 kr.		Cappucino	32 kr.	39 kr.
Americano	39 kr.		Macchiato		35 kr.
Red Eye	38 kr.		Cortado	32 kr.	39 kr.
Black Eye	42 kr.		Piccolo Latte	35 kr.	
French press	67 kr.		Caffe Latte	40 kr.	48 kr.
			Frappé		55 kr.
	Single	Double	Mocha		58 kr.
	espresso	espresso	Iced latte		51 kr.
Espresso	24 kr.	34 kr.	Flat white		39 kr.
Ristretto	24 kr.	34 kr.	Caffe affogato		38 kr.
Lungo	24 kr.	34 kr.	Vienna	29 kr.	
			Extra shot	8 kr.	
			Plant based mil	k5 kr.	

Syrup

5 kr.



Hot drinks

Pot of tea pr. person Hot chocolate w/whippedcream 48 kr. 39 kr. Black tea w/marshmallows 53 kr. Assam earl grey w/vanilla icecream and 62 kr. Darjeeling whipped cream Green tea Japanese matcha Green leaf 50kr. Tea Moroccan mint 55 kr. Latte Fruit tea Chai Pure fruit Tea 39 kr. Lemon fresh Latte 42 kr. Herbal tea Witch's brew 38 kr.

Natural herbs

Ginger affairs



Refreshing drinks

Smoothies 65 kr. Juice 35 kr.

The yellow Sea buckthorn

Sea buckthorn, carrot, ginger, Apple

lemon og maple syrup Elderflower

The red Rhubarb

Strawberry, banana, lemon og Orange

blueberry syrup Raspberry

The green Blackcurrant

Apple, spinach, ginger, lemon og Soda 30kr.

syrup Apple soda

Fermented tea
Orange soda

Kombucha 40 kr. Sports soda

Lemonade w/ginger 34 kr. Ginger ale

Ice water 10 kr. Cola cool

Sparkeling water

Sparkeling water w/lemon



Beer, liquor and wine

Bottled beer from			Glass	Bottle
Klosterbryggeriet - 0,5 l	62 kr.	White		
Wheat beer Svendeøl		Purato - Pinot grigio, Sicily	65 kr.	240 kr.
Skt. Søren		Château de Nages - Liberty		340 kr.
Annual IPA		Nages Blanc, Nîmes		
Oluf Kvitter Stout		Frankland Estate -		485 kr.
Seasonal beer	,	Chardonnay, Australia		
Alcohol free (O,33 l)	55 kr.	Rosé		
Gin & Tonic	.	Purato - Nero d'avola, Sicily	65 kr.	240 kr.
2 cl	60 kr.	Château de Nages - Liberty		340 kr.
4 cl	78 kr.	Nages, Nîmes		
Rum & Cola		Red		
2 cl	60kr.	Purato - Nero d'avola, Sicily	65 kr	240 kr.
4 cl	78 kr.		05 KI.	585 kr.
Irish coffee		Salcheto - Sangiovese,		363 KI.
2 cl	60kr.	Tuscany		
4 cl	78 kr.	Cava		
		Cavas Marevia - Vega		290 kr.
		Medien, Valencia		



See you soon!



Call for table reservations.

Kaffesmeden Esbjerg Tel: +45 92155810 Smedegade 5, 6700 Esbjerg Overdammen 3, 6760 Ribe

Kaffesmeden Ribe Tel: +45 44145810

www.kaffesmeden.dk CVR nr. 16269271













