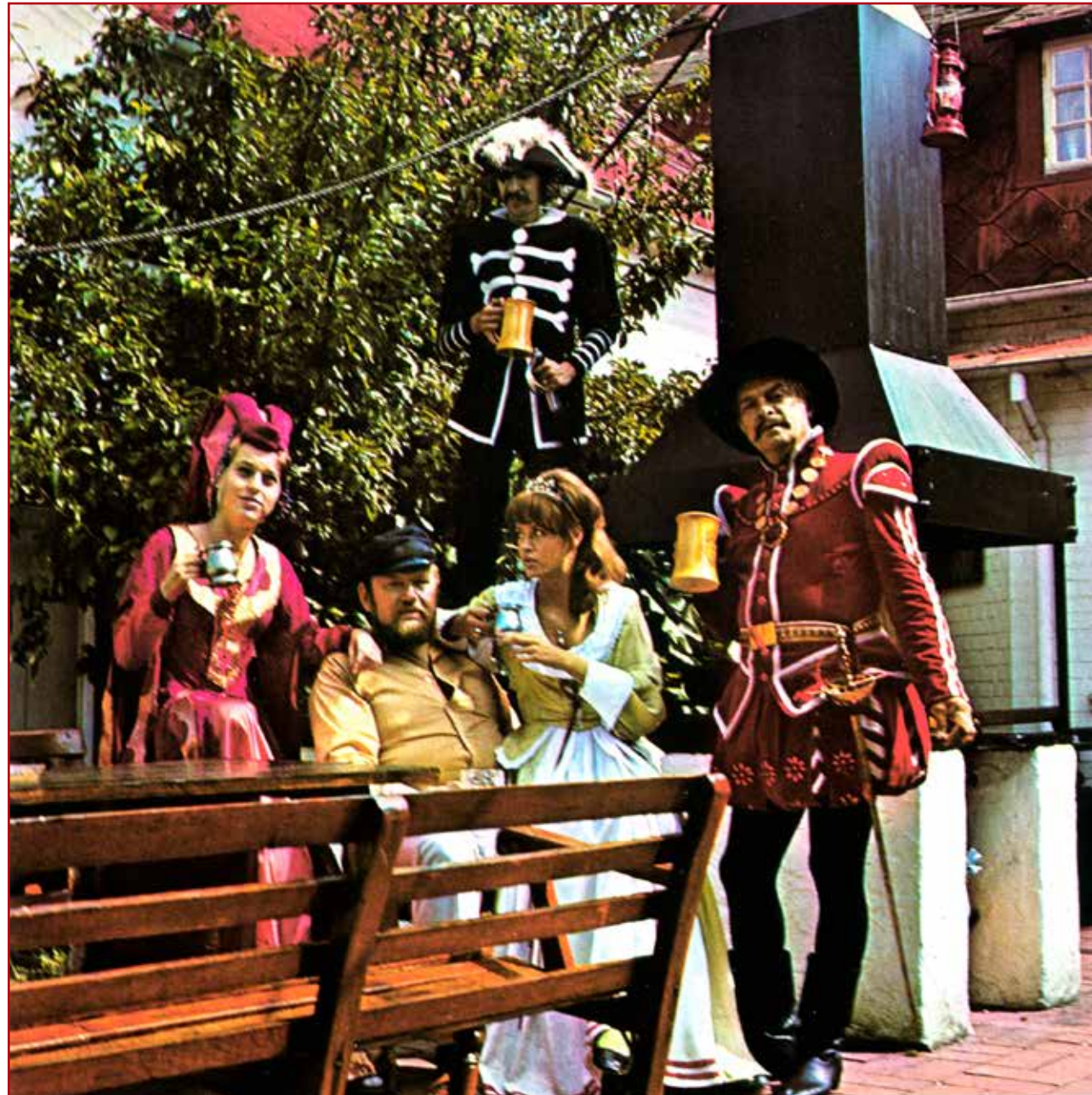


Kaptensgården i Falsterbo



KULTURFÖRENINGEN
Calluna
calluna.nu

Den gamla gården vid Kaptensgatan i Falsterbo blev på 1970-talet även berömt under namnet Restaurang Svarta Malin. Det var profilen Göran Bjarne som skapade en mycket populär krog med god mat och hög stämning.

Naturligtvis blev det bråk om hög ljudnivå, samma sak gällde ju Nyckelhålet i Höllviken och Strandbaden i Falsterbo. Samtidigt som andra prisade initiativet med att »äntligen händer det något här i Falsterbo«. Det mesta av Falsterbohus hade blivit bostäder och därmed hade en lång period av festligheter tagit slut.

Göran Bjarne var en mångsysslare. I Malmö och Falsterbo hade han flera butiker med namn som »Allt i en hatt«, »Moster Amalia«, »Sju Sekel« som enligt reklamen tillverkade antikviteter på beställning! Han importerade porslin från Italien och hade en tid hotell i villa Paradiset nära Falsterbohus.

Göran hade först butik i gården, men 1969 blev det krog. Hans von Reis tog över och drev krogen 1979-1993. 2019 gjorde Joakim Lundblad ett försök att driva verksamheten vidare. Men den gamla stämningen ville inte riktig infinna sig. Falsterbo slumrade in och har väl inte riktigt återhämtat sig sedan dess – utom under hästhoppningarna.

NU ÄR VI ÄNTLIGEN FÄRDIGA

Som framgår av bilden, började vi på Sju Sekler med ett styrelsesammanträde samtidigt med att den första snön föll.

Vi beslöt att göra Kaptensgården i Falsterbo till något lite utöver det vanliga med både gåfvobod, boutique, utställningslokal, vårdshus och pub i huset.

Och nu är vi alltså färdiga. Välkommen hit för att se om vi har lyckats.

Vi premiärfestar lördagen den 31 maj och tycker att det skall bli skoj att få bjuda på några öl, mackor och annat smått och gott.

Titta gärna in när som helst mellan kl. 15—23. Då håller vi öppet hus för spec. inbjudna. D.v.s. goda och glada människor. Alla som hjälpt till med bygget, våra kära grannar, kompisar, leverantörer och annat löst folk.

Vi har förresten dubbel anledning att festa om. Vi har nämligen samtidigt vernissage för en utställning som är något alldeles extra. Det är den berömde italienaren Piero Fornasetti, som skapat en underbar kollektion, som vi utställer under namnet: Tema med variationer.

Apropå utställningar. Hans Arnold, "skräckkonstens mästare", har lovat oss en utställning i juli. Det är förresten han, som har gjort omslagsbilden till det här inbjudningskortet. Låt det bli ett litet smakprov på hans säregna makabra förmåga att med sina teckningar öppna dörrarna för oss till en sällsam värld av skräck och mystik.

Välkommen. Vi ses på lördag
Birgitta och Nils Göran Bjarne



KAPTENSGÅRDEN
Södergatan 1 FALSTERBO Tel. 47 07 50



EN ANNORLUNDA PUB I ETT ANNORLUNDA HUS

Inbjudan 1969.



Svarta Malin bakom planket och Sillakrogen till höger, 1976



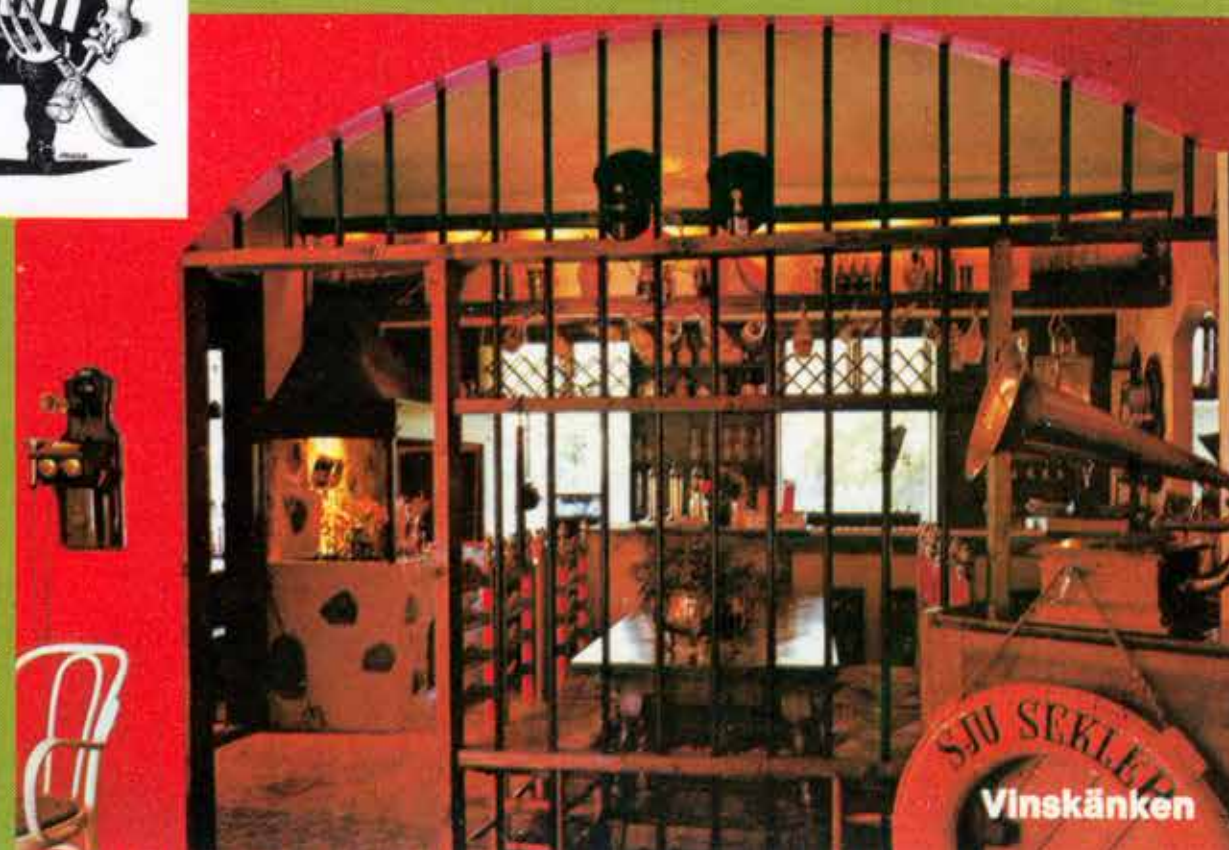
Foto: Bilder i Syd.

Det ständiga klagandet på ljudvolymen från musik, bilar och glada restaurangbesökare. Här är det Jane Andersson och Irmelin Haggård utanför Kaptensgården med högen av protestlistor som de överlämnat till kommunen 1981.



MUSIK & KONSTNÄRSKROGEN

KAPTENSGÅRDEN FALSTERBO



En presentation av Kaptensgården i form av ett vykort.



Foto: Ernst von Scheele.

Göran Bjarne poserar vid utegrillen.

SKEPPARLUNCH

12:-

- SKALDJURSSALLAD
 - LÄCKER VARMRÄTT
 - CHOKLADKAKA
 - KAFFE
- Serveras vardagar kl. 12-18
och som sagt:
Ni får allt för 12:-
Otroligt men sant!

DAGENS RÄTT

DAGENS RÄTT å 9:50 har vi här nedan markerat med ett kryss. Rätten ingår också i vår berömda skepparlunch för en tia.

- | | |
|---|--|
| ☐ Kåldolmar med lingon | ☐ Kapten Blods special |
| ☐ Biff a la Lindström | ☐ Kalvfärskotlett med champignonsås |
| ☐ Pannbiff med lök | ☐ Jägarbiff med svampsås |

SÖNDAGS-KALASET 15:-

- Skaldjurssallad i krustad
- Biff Stroganoff med saffransris
- Glasstårta

HÖR OCH HÄPNA : ALLT FÖR 15:-

FÖRRÄTTER

SKALDJURSSALLAD I KRUSTAD 3:-

En liten men läcker förrätt medan Du väntar på varm-rätten. Troligen enda krogen i Sverige, som serverar en sådan läckerhet för Tre kronor (Endast i samband med varm-rätt.)

MALINS GODA PUBMACKA 3:-

med skinka, ost och senap. (I matsalen endast i samband med varm-rätt.)

EFTERRÄTTER

CASSATA ITALIANA 4:50

Vitvinsglass, chokladglass och cassataglass med bitar av körsbär, annanas, nötter och kanderad frukt.

GLASSTÄRTA 4:50

Vanilj, nöt och moccaglass överdragen med choklad

ÄL, LAX & SILL

Det serverar vi i den nya sillakrogen här på KAPTENSGÅRDEN. Begär sillalistan.

EN LÄCKER OSTBRICKA

VARFÖR INTE KOMPONERA DEN SJÄLV? TITTA TILL I VÅR OSTSKÄNK OCH PLOCKA TILL ER VAD SOM SMAKAR.

PRIS EFTER MÄNGD O VIKT.

BRÖD & SMÖR

Per portion 2:50

KAFFE EFTER MATEN

Per kopp 1:50

JU FLER KOCKAR DESTO SÄMRE SOPPA



DÄRFÖR TAR VI INTE RISKEN ATT SERVERA SOPPA.

Men våra tre kockar har så mycket annat gott att bjuda på och som passar bättre i sommarvärmen. Ta en titt på våra specialiteter och vi är säkra på att ni skall finna något att gott er med och dessutom till priser, som är unikt billiga i vårt metdrya välfärdsland. Vad sägs till exempel om en



PAELLA PÅ PIRATVIS 17:-

Detta är krögarens favoriträtt, men så har han också lagt ner hela sin själ och halva varu-lagret för att skapa denna läckerhet med sydlandsk glöd. Han har faktiskt lyckats. Bland annat med hjälp av kyckling, räkor, musslor, champignoner, läckra grönsaker och husets underbara saffransris, för att inte tala om en väldoftande kryddblandning som kronan på verket.

Pröva den gärna med husets goda rödvin och vi garanterar att matlyckan blir full-komlig.



HUFVUD-RÄTTER

KYLSLAGEN SKINKA MED POTATISSALLAD 7:50

Ja nog är det en läckerhet, speciellt när klimatet närmar sig kokpunkten och när glädjen står högt i tak här på Svarta Malin. Smaklig spis.

KAPTEN BLODS SPECIAL 9:50

På en risbädd tronar en saftig hackad pepparbiff i kolossal-format, rikligt övergjuten med läcker Barbecuesås.

En rivig läckerhet — en gudadåva för gottesugna landkrabbar och hungriga gäster.

ENTRECOTE MED GOA GREJOR 15:-

Fint ska' de va', kostar vad det kostar vill, sa köksmästaren och vräkte på med tillbehören när han lagade till den här rätten. I själva verket var den inte så märkvärdig. Bara persiljesmör och blandade grönsaker och därmed basta. Men hur som helst: Entrecoten är fin och gör lagom motstånd, smaken är delikat och portionen riklig. Vad kan man mer begära?

SKEPPARSCHNITZEL 13:-

En stor läcker gyllenbrun schnitzel serverad med sherry-spetsad champignonsås och blandade grönsaker. Det Du!

MALINS SJÖRULLADE KÖTTBULLAR 7:50

Låter namnet tokigt? Kanske det, men det är på sitt sätt riktigt. Kockarna låter nämligen massor av läckra köttbullar simma och rulla i ett hav av goer gräddsls. Serveras med lingon o kokta panntofflor. (Till barn: Specialportion för 4:-.)

BIFF A LA AMIRAL STROGANOFF 13:-

Man brukar kalla den för vår specialitet och eftersom den bidrog till att vi fick fem stjärnor i tidningen SE:s krog-rond i Falsterbo, så det ligger väl något i det. Faktum är, att vi inte knusslar vid tillagningen. Vi använder välhängt oxkött och serverar med läckert saffransris med champignoner, gröna ärter, majs o paprika.

BUDAPESTSCHNITZEL PÅ MALINS VIS 17:-

Smörstekt, panerad och kryddad med Malins egen krydd-blandning. Dubbelvikt runt ett stycke ost skinka o paprika. Serverad med persiljesmör på toppen.

Detta är en jobbig rätt för kockarna och tar rätt lång tid, men faktum är att den är värd att vänta på. (min. 2 pers.)

BIFF MED LÖK 15:-

Inga konstigheter och förbannat gott. Rätt och slätt väl-hängt biffkött stekt i smör och serverad med biffstekssås och ett hav av lök. — Redig mat, som mättar och trivs i hop med en kall o god fatöl.



Foto: Callunas samlingar.

Den gamla Kaptensgården en kulen vinterdag, långt före kroglivet tog över.