

Velkommen til Københavnner Caféen

*Vi er en af de ældste restauranter i København,
og vi serverer klassiske danske retter
som mormor lavede dem.*

KJÆRE GÆST

Som Deres hengivne værter føler vi os
forpligtiget til, først at komme med en lille advarsel.
Vores kokke er særdeles ubeherskede i deres brug
af smør, fløde, sukker, fond, kød, fisk og brød
når de udøver deres kunst i køkkenet.

Helle, Johnny & Sune
Velbekomme!



Køkkenet har åbent alle ugens dage fra kl.11.30-22.00

Alle priser er inkl. moms og betjening

Smørrebrød

Vi anbefaler 2 stk. pr. person.

Sild

- Marineret sild med løg og capers. 69,-
- Kryddersild med løg og capers. 69,-
- Karrysild med ½ æg 79,-
- Christiansø-pigens sild 89,-
Med rå æggeblomme
- Stegte sild i eddike. 89,-
- Sildeanretning med 3 slags sild. 159,-
Marineret, krydder- og karrysild

Fisk

- Fiskefilet med remoulade 94,-
- Fiskefilet med rejer og mayo. 99,-
- Gravad laks på franskbrød 99,-
Med "rævesauce"
- Rejemad på franskbrød 119,-
Med citron og dild
- Stjernesud. 139,-
Stegt og dampet fisk, rejer og kaviar

Vegetar

- Kartoffelmad på rugbrød 89,-
Mayo, ristede og rå løg samt purløg

Kylling

- Hjemmelavet hønsesalat 89,-
Med bacon og toast

Gris

- Lun flæskesteg. 99,-
Med rødkål og surt
- Lune frikadeller 2 stk. 89,-
Med rødkål og surt
- Mørbradbøf med bløde løg 119,-
Med surt
- Mørbradbøf. 119,-
Med svampe a la creme

Okse

- Hakkebøf med spejlæg 119,-
Bløde løg og rødbeder
- Stor Pariserbøf. 139,-
Pickles, løg, rødbeder, capers, peberrod og rå æggeblomme (ekstra æggeblomme 5,-)

Lever

- Stegt kalvelever med bacon 89,-
Bløde løg og rødbeder
- Lun leverpostej med bacon 89,-
Champignon og surt

*Til smørrebrød hører der sig
naturligvis en snaps (eller to) til*

Prøv evt. en af vores hjemmelavede snapse

3 cl

45,-

6 cl

90,-

Menuer

Københavnneren

Klassisk og godt

FORRET

Tarteletter med høns i asparges

HOVEDRET

Wiener schnitzel med pommes sautées

Wienerdreng og skysovs

DESSERT

Gammeldags æblekage

med rasp og flødeskum

Pris pr. person 299,-

Nu er det jul igen

For alle os der elsker julen

FORRET

Snitte med gravad laks

med rævesauce

HOVEDERET

Flæskesteg med det hele

DESSERT

Ris á la mande

med kirsebærsauce

Pris pr. person 299,-

Ekstra dessert

Irsk kaffe med 3 cl Tullamore Dew. 55,-

Irsk kaffe med 6 cl Tullamore Dew. 90,-

Forretter

Københavnner Caféens aspargessuppe . . . 79,-

Cremet og lækker

Blandet grøn salat 79,-

Rejecocktail med brød. 99,-

For dig der savner 80'erne

Gravad laks med rævesauce 99,-

På franskbrød

2 stk. tarteletter med høns i asparges . . . 89,-

Nogle ta'r det tungt, andre ...

Dessertes & ost

Vanilieis med chokolade sauce 79,-

Gammeldags æblekage 79,-

Med rasp og flødeskum á la mormor

Rødgrød med fløde. 79,-

Smagen af sol og sommer

Ris á la mande 79,-

Med lun kirsebærsauce

Københavnner Caféens dessert trio. . . . 129,-

Æblekage, rødgrød og ris á la mande

Stærk ost med rom og fedt 79,-

På rugbrød

Friturestegt Camembert 79,-

Ristet brød og solbærsyltetøj

Gorgonzola på smørristet rugbrød. . . . 79,-

Med rå æggeblomme

Ostetallerken 129,-

3 slags ost med brød og kiks

Hovedretter

Fisk

Fiskefilet med pommes frites. 139,-
Citron og remoulade

Stegt laks med kryddersmør 189,-
Kartofler og grøntsager

Oksekød

Dansk hakkebøf med brun sovs 179,-
Bløde løg og kartofler
Tilkøb af spejlæg pr. stk. 10,-

Dansk hakkebøf med bearnaise 189,-
Pommes frites og grønærter

Kalv

Kalvelever med bacon og flødesovs . . . 179,-
Kartofler og surt

Wienerschnitzel med pommes sautes . . 199,-
Skysovs, grønærter og wienerdreng

Gris

Gammeldags flæskesteg med det hele. . 199,-
Juleaften året rundt!

Frikadeller med hvide kartofler 189,-
Brun sovs, rødkål og surt

Københavnergryde (min. 2 pers.)
Pris pr. pers. 199,-
Med ris eller pommes frites

Mørbradbøf. 209,-
Champignon a la creme
og pommes frites

Biksemad, 2 spejlæg og rødbeder 139,-
Rugbrød og smør
Ekstra spejlæg pr. stk. 10,-

Biksemad, bearnaise og rødbeder 139,-
Rugbrød og smør
Ekstra spejlæg pr. stk. 10,-



Dagens ret

Mandag og tirsdag

Stegt flæsk med persillesovs ad libitum. 169,-
Kartofler, sennep og rødbeder

Onsdag og torsdag

Tartelet torsdag (nu også om onsdagen) 169,-
Tarteletter med høns i asparges ad libitum

Søndag

Gammeldags bøfsandwich med brun sovs. 139,-
Tilkøb af pommes frites 35,-

*Vores grisekød kommer fra fritgående grise fra Enggården i nordvestsjælland,
de er kendte for deres kvalitetskød og dyrevelfærd. Det kan smages!*

Platter & anretninger



Københavnnerplatten

Skal bestilles af min. 2 personer

En samling af de mest populære danske smørrebrød

- * Marineret sild med løg og capers
- * Fiskefilet med remoulade
- * Gravad laks med "rævesauce"
- * Lun leverpostej med bacon
- * Flæskesteg med rødkål og surt
- * Hønsesalat med bacon
- * 2 slags ost med druer
- * Rugbrød, franskbrød, kiks, smør og fedt

Pris pr. person 239,-

Københavnner Caféens julefrokost

Skal bestilles af alle ved bordet

Når kun det bedste er godt nok!
Julefrokost året rundt

- * Marineret sild med løg og capers
- * Karrysild med æg
- * Fiskefilet med remoulade
- * Gravad laks med "rævesauce"
- * Rejer med mayonnaise
- * Flæskesteg med rødkål og surt
- * Frikadeller med rødkål og surt
- * Lun leverpostej med bacon
- * Hønsesalat med bacon
- * Ostebord med 3 slags oste
- * Rugbrød, franskbrød, kiks, smør og fedt.

Pris pr. person 369,-

Nydes bedst med en dejlig akvavit

Vi anbefaler en O.P. Andersson

3 cl	6 cl	1/1 fl.
45,-	90,-	795,-

Selskabsmenuer

Sammensæt selv menuen

Forretter

Cremet hummersuppe

Tarteletter med høns i asparges

Kold kogt laks med hummersauce

Rejecocktail

Hvoredretter

Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg, gulerødder, bønner, tyttebær og flødesauce

Helstegt oksefilet dagens grønt, pommes frites og bearnaise

Helstegt kalvesteg med dagens grønt, pommes risoles og pebersauce

Ovnbagt laks med dagens grønt, pommes sautees og sauce hollandaise

Dessertter

Isbombe (3 slags) med frugt, flødeskum og chokoladesauce

Citronfromage med flødeskum

Chokoladefondant med bær coulis og vanillie is

Pandekager med is flødeskum og chokoladesauce

299,- pr. pers.



Fri øl, vand og husets vin i 2 timer

250,- pr. pers.

Efterfølgende timer 100,- pr. person pr. time

**Fri bar i alt, øl, vand, husets vin,
snaps og alm. spiritus i 2 timer**

375,- pr. pers.

Efterfølgende timer 150,- pr. pers. pr time

Welcome to Københavnner Caféen

*We are one of the oldest restaurants
in Copenhagen, serving traditional Danish
comfort food and smørrebrød.*

DEAR GUEST

Welcome to our little restaurant.
We use local farms and suppliers, and we hope you
will enjoy your time here. We look forward to
showing you what danish comfort food is all about.
We hope you will enjoy your meal here.

Helle, Johnny & Sune



We are open every day from 11.30-22.00

All prices include tax and service

Smørrebrød

Small open-faced sandwiches

We recommend you choose 2 per person

Heering

- Marinated heering 69.-
- Spiced heering 69.-
- Curry heering with ½ egg. 79.-
- Christiansø-pigens heering 89.-
With raw egg-yolk
- Fried heering in vinegar 89.-
- Heering platter with 3 kinds 159.-
Marinated, spiced and curry

Fish

- Fried fish filet with remoulade 94.-
- Fried fish filet with shrimps & mayo 99.-
- Homemarinaded salmon. 99.-
- Shrimps on toast with mayo 109.-
- Stjernesked. 139.-
*Fried and steamed fish filet, shrimps,
caviar, asparagus and dressing*

Vegetarian

- Potato on ryebread 89.-
Mayo and onions

Chicken

- Chickensalad with bacon 89.-
mushrooms and mayo

Pork

- Roast pork 99.-
Red cabbage and gherkins
- Danish meatballs. 89.-
Red cabbage and gherkins
- Pork tenderloin with onions 119.-
- Pork tenderloin. 119.-
With mushrooms á la creme

Beef

- Minced beef with fried egg 119.-
Sauteed onions
- Pariserbøf. 139.-
*Minced beefsteak fried rare, pickles,
onions, beets, capers, radish and a
raw egg-yolk (extra egg-yolk DKK 5.-)*

Liver

- Veal liver with bacon 89.-
Sauteed onions and beets.
- Liverpaté with bacon 89.-
Mushrooms and gherkins

*The classic danish 'smørrebrød' is best enjoyed together with an akvavit (snaps)
Try a taste of Danish tradition, have an akvavit with your smørrebrød!*

3 cl

45.-

6 cl

90.-

Menus

The Wonderful Copenhagen Menu

Our guests favourites

STARTER

Tarteletter w/chicken in gravy
Puff pastry with chicken

MAIN COURSE

Wienerschnitzel with pommes sautes
Gravy and peas

DESSERT

Apple crumble

Price per person 299.-

The Danish Christmas menu

For those who love christmas

STARTER

Marinated salmon on toast

MAIN COURSE

Classic roast pork
The traditional Danish Christmas roast

DESSERT

Ris á la mande
Ricepudding with cherrysauce

Price per person 299.-

Extra dessert

Irish coffee & 3 cl Tullamore Dew 55.-

Irish coffee & 6 cl Tullamore Dew 90.-

Starters

Asparagus soup 79.-
Creamy and delicious

Mixed green salad 79.-

Shrimp cocktail. 99.-
As served in the '80s

Cured salmon on toast. 99.-
With sweet mustard dressing

Two tarteletter w/chicken in gravy 89.-
Puff pastry with chicken

Desserts & cheese

Vanilla ice cream with chocolate sauce . . 79.-

Danish apple-crumble 79.-
w/ whipped cream

Rødgrød med fløde. 79.-
Red berries w/cream, a danish summer classic

Ris á la mande 79.-
Christmas dessert

København Cafés dessert trio. 129.-
Apple-crumble, rødgrød and ris á la mande

Mature cheese with rum 79.-
On rye bread

Deep fried Camembert 79.-
Jam and toast

Gorgonzola on rye bread 79.-
With raw egg-yolk

Cheese platter 129.-
3 kinds of cheese

Main Courses

Fish

- Fishfilet with pommes frites 138.-
Lemon and remoulade
- Salmon with herb-butter 189.-
Potatoes and vegetables

Beef

- Minced beefsteak with gravy 179.-
Sauteed onions and potatoes
Add a fried egg on top DKK 10.-
- Minced beefsteak with bearnaise 189.-
Pommes frites and peas

Veal

- Veal liver with bacon and creamsauce . . 179.-
Potatoes and gherkins
- Wienerschnitzel with pommes sautes . . 199.-
Gravy and peas

Pork

- OUR SPECIALITY
- Roast pork with red cabbage 199.-
Traditional Danish Christmas dinner
- “Frikadeller” Danish meatballs 189.-
Potatoes, gravy and cabbage
- Pork-hash with 2 fried eggs. 139.-
Bread and butter
Extra fried egg DKK 10.-
- Pork-hash with bearnaise 139.-
Bread and butter
Extra fried egg DKK 10.-
- Pork tenderloin. 199.-
Champignon a la creme and french fries
- Pork tenderloin in cream
paprika sauce (min. 2 pers.)
Price per person 209.-
With french fries or rice



Daily Specials

Monday & Tuesday

- Fried pork with parsley sauce 169.-
The danish national dish. With potatoes and beets

Wednesday & Thursday

- Puff pastry with chicken and asparagus in gravy (all you can eat). 169.-

Sunday

- Beef sandwich with gravy 139.-
The Danish version of a burger.
Side order of french fries DKK 35.-

*We get all our pork from a small free range farm.
They are famous for their meat quality and animal welfare.*

Danish specialties



Københavnnerplatten

Has to be ordered by min. 2 persons

A small selection of Denmark's most popular dishes

- * Marinated heering
- * Fishfilet with remoulade
- * Cured salmon with dressing
- * Liverpaté with bacon
- * Roast pork with red cabbage
- * Chicken salad with bacon
- * 2 kinds of Cheese
- * Bread and butter

Price pr. person 239.-

Københavnner Cafés Christmas Platter

Has to be ordered by everyone at the table

When only the best is good enough!
All the classic Danish dishes, in small servings

- * Marinated heering
- * Curry heering with egg
- * Fish filet with remoulade
- * Cured salmon with dressing
- * Shrimps with mayonaise
- * Roast pork with red cabbage
- * Meatballs with red cabbage
- * Liverpaté with bacon
- * Chickensalad with bacon
- * 3 kinds of cheese
- * Bread and butter

Price pr. person 369.-

Try a taste of Danish tradition!

Have an aquavit with your meal. We recommend O.P. Andersson.

3 cl	6 cl	1/1 bottle
45.-	90.-	795.-