

# Velkommen til København 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 sær-  
deles 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

# 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,-

# Platter & anretninger

## Københavnner Caféens herrefrokost

- \* Christiansø-pigens sild med rå æggeblomme
- \* Biksemad med spejlæg
- \* Stærk ost med rom på rugbrød

Pris pr. person . . . . . 219,-

## Mini frokost platte

- \* Marineret sild med løg og capers
- \* Fiskefilet med remoulade
- \* Flæskesteg med rødkål

Pris pr. person . . . . . 169,-

## Mandag & tirsdag

Husk at vi hver mandag og tirsdag fra kl. 17.00 serverer stegt flæsk med persillesovs, ad libitum

Pris pr. person . . . . . 169,-

*Nydes bedst med en dejlig akvavit*

*Vi anbefaler en O.P. Andersson*

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

# 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*  
Stjerneskud. . . . . 139,-  
*Stegt og dampet fisk, rejer og kaviar*

## Vegetar

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

---

*Frokost uden snaps,  
kan ikke med rette  
kaldes en rigtig frokost!*

*Prøv evt. en af vores  
hjemmelavede snapse*

3 cl

45,-

6 cl

90,-

# Smørrebrød

*Vi anbefaler 2 stk. pr. person.*

## 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 á 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*

# Varme frokostretter

Københavnner Caféens aspargessuppe . . . 79,- <i>Med ristet brød</i>	
Tarteletter med høns i asparges . . . . . 89,- <i>2 stk.</i>	
Æggekage med bacon . . . . . 119,- <i>Rugbrød og rødbeder</i> <i>Minimum 2 personer (pris pr. person)</i>	
Fiskefilet . . . . . 139,- <i>Med pommes frites og remoulade</i>	
Biksemad med 2 spejlæg . . . . . 139,- <i>Rugbrød og rødbeder</i> <i>Ekstra spejlæg 10,-</i>	
Wienerschnitzel med pommes sautées . 199,- <i>Skysous, grønrærter og wienerdreng</i>	
Pommes frites . . . . . 35,-	

*Vidste du at lige  
her, hvor du nu  
siddet, har der været  
restaurant siden 1899?  
Og før det lå her  
badstuerne der tilhørte  
kirken, og her kunne  
man helt tilbage i  
middelalderen købe  
mad og drikke.*

# Desserter & ost

## Desserter

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*

## Ost

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*

# 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



# 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 Caféens 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.-

# Danish specialties

## Københavnner Caféen's Classic Lunch

- \* Christiansø-pigens heering with raw egg-yolk
- \* Pork hash with 2 fried eggs
- \* Mature cheese with rum on rye bread

Price pr. person . . . . . 219.-

## Mini Lunch Platter

- \* Marinated heering
- \* Fishfilet with remoulade
- \* Roast pork with red cabbage

Price pr. person . . . . . 169.-

## Monday & Tuesday

Every Monday and Tuesday from 17.00 we serve the Danish national dish "stegt flæsk med persillesovs" (all you can eat)

Price pr. person . . . . . 169.-



*Try a taste of  
Danish tradition!*

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

3 cl	6 cl	1/1 bottle
<hr/>	<hr/>	<hr/>
45.-	90.-	795.-

# Smørrebrød

*Small open-faced sandwiches*

*We recommend 2 per person*

## Heering

Marinated heering . . . . . 69.-

Spiced heering . . . . . 69.-

Curry heering with ½ egg. . . . . 79.-

Christiansø-pigens heering . . . . . 89.-

*With raw eeg-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 withshrimps & mayo . . . . 99.-

Homemarinated salmon. . . . . 99.-

Shrimps on toast with mayo . . . . . 109.-

Stjernes kud. . . . . 139.-

*Fried and steamed fish filet,  
shrimps, caviar, asparagus and  
dressing*

## Vegetarian

Potato on ryebread . . . . . 89.-

*Mayo and onions*

---

*A lunch without an  
aquavit can hardly  
be called a lunch!*

*Try a taste of Danish  
tradition, have an akvavit  
with your smørrebrød!*

3 cl

6 cl

---

45.-

---

90.-

# Smørrebrød

*Small open-faced sandwiches*

*We recommend 2 per person*

## 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 a 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 withbacon. . . . . 89.-  
*Sauteed onions and beets.*

Liverpaté with bacon . . . . . 89.-  
*Mushrooms and gherkins*

# Classic Lunch

Københavnner Caféens asparagus soup . . . 79.-  
*With toast*

2 tarteletter with chicken in gravy. . . . . 89.-  
*Puff pastry with chicken*

Omelet in pan with bacon . . . . . 119.-  
*Minimum 2 persons*  
*(price per person)*

Fish filet. . . . . 139.-  
*With pommes frites and remoulade*

Pork hash with 2 fried eggs. . . . . 139.-  
*Ryebread and beets*  
*Extra fried egg DKK 10.-*

Wienerschnitzel with pommes sautées. . . 199.-  
*Gravy and peas*

Pommes frites . . . . . 35.-

*Did you know, right  
here where you are  
sitting, there has been a  
restaurant since 1899?*

*And before that this  
building was the bathing  
houses belonging to the  
church. Here you could  
buy food and drinks as  
far back as the  
middleages.*

# Desserts & cheese

## Desserts

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*

Københavnner Caféens dessert trio. . . . 129.-  
*Apple-crumble, rødgrød and ris á la mande*

## Cheese

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*