



Københavnner Caféen



Jul 2020

Julen starter fredag d. 14/11 2020. Køkkenet er åbent alle ugens dage fra kl. 11.30-21.00

24. december holder vi lukket.

25., 26. og 31. december:

Restauranten åben fra kl. 12.00-18.00

Køkkenet fra kl. 12.00-16.00

Husk bordbestilling på tlf. 33 32 80 81

booking@københavnnercafeen.dk



Velkommen til Københavnner Caféen. Her finder du dejlige hjemmelavede danske retter og smørrebrød, lavet af lokale friske råvarer. Serveret i hyggelige historiske lokaler.

Badstuestræde 10 · 1209 København K · Tlf. 33 32 80 81

www.københavnnercafeen.dk · booking@københavnnercafeen.dk



Juleplatte

Skal bestilles af min. 2 personer

Københavnner Caféens julesild
Røget laks med rørræg
Fiskefilet med remoulade
Flæskesteg med rødkål og surt
Julemedister med flødestuvet spinat
Hønsesalt med bacon
Hjemmelavet ris á la mande med kirsebærsaucé
Ostebord
Hertil serveres godt rugbrød, franskbrød, smør og fedt

299,- pr. person

Juleanretning

Skal bestilles af min. 2 personer

Københavnner Caféens julesild
Karrysild
Fiskefilet med remoulade
Røget laks med rørræg
Rejer med citronmayonnaise
Æbleflæsk
Confiteret andelår
Julemedister med stuvet spinat
Flæskesteg med rødkål og surt
Hønsesalat med bacon
Ostebord
Hjemmelavet ris á la mande med kirsebærsaucé
Hertil serveres godt rugbrød, franskbrød, smør og fedt

419,- pr. person



A la carte

Smørrebrød serveres fra kl. 11.30 – 21.00

Marineret sild, karrysild eller kryddersild 69,-
Københavnner Caféens julesild 79,-
Rejer med mayonnaise 119,-
Fiskefilet med remoulade 94,-
Fiskefilet med rejer og mayonnaise 99,-
Røget laks med rørræg 99,-
Hønsesalat med bacon 89,-
Flæskesteg med rødkål og surt 99,-
Confiteret andelår 99,-
Julemedister med flødestuvet spinat 89,-
Lun leverpostej med bacon og champignon 89,-

Varme retter serveres fra kl. 11.30 – 21.00

Stor pariserbøf med tilbehør og toast 139,-
Stjernesnud på toast 139,-
Fiskefilet med pommes frites 139,-
Biksemad med 2 spejlæg og rugbrød 139,-
Wienerschnitzel med pommes sautées, ærter og skysovs 199,-

Middag serveres fra kl. 17.00 – 21.00

Flæskesteg med hvide og brune kartofler, rødkål og sovs 199,-
Confiteret andelår med hvide og brune kartofler, svesker, rødkål og sovs 209,-
Hakkebøf med bearnaisesauce, ærter og pommes frites 189,-
Hakkebøf med bløde løg, kartofler og skysovs 179,-



Københavnner Caféen




Christmas 2020

Christmas menu starts 14 November 2020.
The kitchen is open everyday from 11.30-21.00

24 December closed

25, 26 and 31 December:

Restaurant is open from 12.00-18.00

Kitchen is open from 12.00-16.00

Table reservation tel. (+45) 33 32 80 81

booking@københavnnercafeen.dk



Welcome at Københavnner Caféen. Here you will find traditional Danish dishes, made from local fresh produce, and served in cosy historical settings.

Badstuestræde 10 · DK1209 Copenhagen K · Tel. (+45) 33 32 80 81

www.københavnnercafeen.dk · booking@københavnnercafeen.dk



Christmas Platter

Minimum 2 persons

Københavnner Caféen's Christmas heering
Smoked salmon with scrambled eggs
Fish filet with remoulade
Roast pork with red cabbage and pickles
Christmas sausage with creamed spinach
Chickensalad with bacon
Homemade ricepudding with cherrysauce
A selection of cheeses
Bread, biscuits and butter

299,- per person

Deluxe Christmas Platter

Minimum 2 persons

Københavnner Caféen's Christmas heering
Curry heering
Fishfilet with remoulade
Smoked salmon with scrambled eggs
Shrimp with mayonnaise and lemon
'Æbleflæsk' – Fried pork with apples
Duck confit
Christmas sausage with creamed spinach
Roast pork with red cabbage and pickles
Chickensalad with bacon
A selection of cheeses
Homemade ricepudding with cherrysauce
Bread, biscuits and butter

419,- per person



A la carte

Smørrebrød served from 11.30-21.00

Marinated, spiced or curry heering	69,-
Københavnner Caféen's Christmas heering	69,-
Shrimp with mayonnaise	119,-
Fried filet of fish with remoulade	94,-
Fried filet of fish with shrimps and mayonnaise	99,-
Smoked salmon with scrambled eggs	99,-
Chickensalad with bacon	89,-
Roast pork with red cabbage and pickles	99,-
Duck confit	99,-
Christmas sausage with creamed spinach.	89,-
Warm liverpaté with bacon and mushrooms	89,-

Hot lunch served from 11.30 – 21.00

Minced beef fried rare with raw onions, red beets, radish and egg yolk	139,-
'Stjernesked' – fried and poached filet of fish with shrimp on toast	139,-
Fried filet of fish with pommes frites	139,-
Pork hash with 2 fried eggs and ryebread	139,-
Wienerschitzel with pommes sautées, peas and gravy	199,-

Dinner served from 17.00 – 21.00

Roast pork with potatoes, sugarpotatoes, red cabbage and gravy .	199,-
Duck confit with potatoes, sugarpotatoes, prunes, red cabbage and gravy	239,-
Minced beefsteak with bearnaisesauce, peas and pommes frites . .	189,-
Minced beefsteak with onions, potatoes and gravy	179,-