

## Aftenkort / Dinner *17.00-21.00*

### Foretter / Starters

Tarteletter med høns i asparges . . . . . 79,-  
Puff pastries with chicken and asparagus in white gravy

Dagens suppe . . . . . 89,-  
Today's soup

Rejecocktail. . . . . 109,-  
Shrimp cocktail

### Hovedretter / Main dishes

Dagens fisk . . . . . Dagspris  
Today's fish (daily price)

Børnefisk med friter og remoulade . . . . . 79,-  
Children's fish filet with pommes frites

Hakkebøf af friskhakket okse fra Himmerland. . . . . 189,-  
Med béarnaisesauce, pommes frites og ærter  
Minced beefsteak with bearnaise sauce, pommes frites and peas

Hakkebøf af friskhakket okse fra Himmerland . . . . . 189,-  
Med bløde løg, kartofler, spejlæg og skysovs  
Minced beefsteak with onions, potatoes, fried egg and gravy

Wienerschnitzel med pommes sautéées, ærter og skysovs. 199,-  
Wienerschnitzel with pommes sautees, peas and gravy

Kalvelever . . . . . 189,-  
Med bløde løg, bacon, champignon og flødesauce  
Veal liver with bacon, mushrooms, onions and cream sauce

Flæskesteg af Glumsø gris . . . . . 189,-  
Med hvide og brunede kartofler og rødkål  
Roasted pork with potatoes, red cabbage and gravy

### Søndag, mandag og tirsdag

Sundays, Mondays and Tuesdays

Stegt flæsk af Glumsø gris . . . . . 179,-  
Med kartofler og persillesovs ad libitum  
Fried pork with parsley sauce and potatoes – all you can eat

### Onsdag og torsdag

Wednesdays and Thursdays

Tarteletter med høns i asparges ad libitum . . . . . 169,-  
Puff pastries with chicken, asparagus and white gravy – all you can eat

København menu . . . . . 299,-  
Wonderful Copenhagen menu

Forret: tarteletter med høns i asparges

Hovedret: Wienerschnitzel med pommes sautees, ærter og skysovs

Dessert: gammeldags æblekage

Starter: puff pastries with chicken and asparagus in white gravy

Main: Wienerschnitzel with pommes sautees, peas and gravy

Dessert: danish apple crumble

## Drikkevarer / Beverages

### Øl & cider / Beer & cider

Carlsberg fadøl / Draught (40 cl) . . . . . 56,-

Tuborg Classic fadøl / Draught (40 cl) . . . . . 58,-

Jacobsen Brown ale fadøl / Draught (40 cl) . . . . . 66,-

Jacobsen Yakima IPA fadøl / Draught (40 cl) . . . . . 66,-

Gæstehanen (spørg tjeneren) / Guest tap (ask the waiter)

Carlsberg Nordic alkoholfri øl / Non-alcoholic beer . . . . . 39,-

### Sodavand / Softdrinks

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Squash,  
Kinleys citronvand, hindbærbrus, Ramlösa,  
æblemest, appelsinjuice, Schweppes tonic (25 cl) . . . . . 37,-

Honest økologisk lemonade (33 cl) . . . . . 45,-

Isvand (gratis ved køb af andre drikkevarer) . . . . . 20,-

### Kaffe & te / Coffee & tea

Kaffe eller te / Coffee or tea . . . . . 34,-

Espresso . . . . . 32,-

Dobbelt espresso . . . . . 45,-

Irish coffee (3 cl) . . . . . 55,-

Irish coffee (6 cl) . . . . . 90,-

### Velkomst / Welcome

Glas/flaske

Champagne, Nicolas Feuillatte, brut reserve . . . . . 115,- /498,-

Aperol Spritz . . . . . 79,-

### Hvidvin / White wine

Glas/flaske

Chardonnay, Riders Hill, Australien. . . . . 60,- / 275,-

Chablis, Maison Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig . . 78,- /349,-

Riesling, Nik Weis Wiltinger, Alter Reben, Mosel . . . 95,- /438,-

Meursault, Domaine Prieur-Brunet, Les Forges,  
Bourgogne, Frankrig flaske. . . . . 795,-

### Rosé vin / Rosé wine

Tommasi, Fosse Granara Chiaretto, Italien. . . . . 69,- /308,-

Whispering Angel, Chateau d'Esclans, Provence . . . 89,- /399,-

### Rødvin / Red wine

Riders Hill, Shiraz, Australien . . . . . 60,- /275,-

Tommasi, Valpolicella Classico Raphael, Italien . . . 72,- / 329,-

Chateaufeuf-du-Pape, M. Chapoutier, Frankrig . . . 100,- /448,-

Gevrey Chambertin, Vieilles Vignes,  
Bourgogne, Frankrig flaske. . . . . 795,-

### Allergi / Allergies

Ved bestilling kan du spørge tjeneren til råds om allergener i vores menu. Ask your waiter if you suffer from food allergies.

📶 Gratis wifi / free wifi

Name: kobenhavnercafeen / Password: yesyoucan

## 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.

Velbekomme!

*Helle, Johnny & Sune*

## 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*



København Caféen · Badstuestræde 10 · 1209 København K  
Tel. (+45) 33 32 80 81 · www.kobenhavnercafeen.dk



# MENU

*Dansk mad, smørrebrød  
og husmandskost*



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

Alle priser er inkl. moms og betjening

## Smørrebrød *12.00-21.00*

*Vi anbefaler to stk. pr. person / We recommend two per person*

Marineret sild med smilende æg . . . . . 89,-  
Serveret med løg, kapers og dild  
Marinated herring with egg served with onions, capers and dill  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Tuffel Akvavit*

Kryddersild. . . . . 89,-  
Klassisk med løg, kapers, dild og creme fraiche  
Spiced herring with onions, capers dill and sour cream  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit*

Karrysild med friteret æg, løg, kapers og dild . . . . . 94,-  
Curry herring with deep fried egg – served with onions, capers and dill  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæum Akvavit*

Stegt sild i lage med blomsterkapers, løg og dild. . . . . 89,-  
Fried herring in vinegar – served with onions, capers and dill  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Export Akvavit*

Sol over Gudhjem . . . . . 94,-  
Med rødløg, radiser, purløg og rå æggeblomme  
Smoked herring with red onion, radish, chives and raw egg yolk  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit*

Alexandras fiskefrikadeller med remoulade og citron . . . 109,-  
Alexandra's fishcakes with remoulade and lemon  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæum Akvavit*

Friteret Vesterhavsrødspætte / Fried fish filet (plaice)  
Med remoulade og citron . . . . . 109,-  
With remoulade and citron  
Med mayonnaise, håndpillede rejer og citron. . . . . 129,-  
With handpeeled shrimp, mayonnaise and lemon  
Med rejesalat . . . . . 129,-  
With shrimp salad  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Krone Akvavit*

Flemmings favorit . . . . . 119,-  
Rejesalat af håndpillede rejer med asparges og timian på ristet franskbrød  
Shrimp salad with asparagus and thyme on toast  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit*

Håndpillede rejer med mayonnaise . . . . . 119,-  
På ristet franskbrød  
Shrimp with mayo on toast  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit*

Stjernes kud. . . . . 149,-  
Steamed and fried filets of plaice with handpeeled shrimp, caviar and sauce  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæum Akvavit*

Tjener Oles favorit. . . . . 99,-  
Æg og håndpillede rejer med mayonnaise  
Eggs with handpeeled shrimp and mayonnaise  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Dild Akvavit*

Røget laks med røræg . . . . . 109,-  
Smoked salmon with scrambled eggs  
*Hertil anbefaler vi Lysholm Linie Akvavit*

Røget laks med sommersalat . . . . . 109,-  
Smoked salmon with summer salad  
*Hertil anbefaler vi Lysholm Linie Akvavit*

Kartoffelmad (klassisk) . . . . . 89,-  
Med mayonnaise, rødløg, ristede løg, purløg og bacon  
Potatoes on rye bread with mayonnaise, fried onions and bacon  
*Hertil anbefaler vi Lysholm Linie Akvavit*

Kartoffelmad (sommer) med sommersalat . . . . . 89,-  
Potatoes on rye bread with summer salad  
*Hertil anbefaler vi Lysholm Linie Akvavit*

Sunes natmad . . . . . 109,-  
Røget kartoffel med hønsealat, bacon og persillefrit  
Smoked potatoes with chicken salad and parsley frittes  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit*

Mor Helles hønsealat af franske unghaner. . . . . 89,-  
Med grønne asparges og bacon på ristet franskbrød  
Chicken salad with asparagus and bacon on toast  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit*

Roastbeef . . . . . 109,-  
Med remoulade, agurkesalat og sprøde løg  
Roastbeef with remoulade and fried onions  
*Hertil anbefaler vi Harald Jensen Akvavit*

Dyrlægens natmad. . . . . 89,-  
Dyrlægens natmad – a classic Danish smørrebrød  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Krone Akvavit*

Lun flæskesteg af Glumsø grisen, rødkål og agurkesalat . . 99,-  
Roast pork with red cabbage  
*Hertil anbefaler vi Gammel Opland Akvavit*

Klassisk tatar af friskhakket okse fra Himmerland . . . . 109,-  
Med løg, kapers, peberrod, pickles og rå æggeblomme  
Beef tartar with onions, pickles, capers, horseradish and raw egg yolk  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit*

Lun leverpostej . . . . . 89,-  
Med svampe, bacon, rødbeder, agurkesalat og persillefrit  
Warm liver pate with bacon, mushrooms and gherkins  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit*

Hakkebøf af friskhakket okse fra Himmerland. . . . . 129,-  
Med bløde løg og spejlæg  
Minced beef with sauteed onions and fried egg  
*Hertil anbefaler vi Gammel Opland Akvavit*

Pariserbøf af friskhakket okse fra Himmerland . . . . . 149,-  
Minced beef on toast with onion, beetroot, capers, pickles and raw egg yolk  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit*

Kalvelever med bløde løg, bacon og champignon . . . . . 99,-  
Veal liver with mushrooms, bacon and sauteed onions  
*Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit*

## Platter / Platters *12.00-21.00*

### Københavnerplatten

Pris pr. person (minimum to personer) . . . . . 249,-  
En samling af de mest populære danske smørrebrød

\* Marineret sild med løg og capers

\* Fiskefilet med remoulade

\* Røget laks med røræg

\* Lun leverpostej med bacon

\* Flæskesteg med rødkål og surt

\* Hønsealat med bacon

\* To slags ost

\* Rugbrød, franskbrød, kiks, smør og fedt

## *Frokost nydes bedst med en dejlig akvavit til*

### *Vi anbefaler en Aalborg Nordguld Akvavit*

	3 cl	6 cl	1/1 flaske
	<b>45,-</b>	<b>90,-</b>	<b>795,-</b>

### Københavnerplatten

Price per person (minimum two persons) . . . . . 249,-  
A selection of Denmark's most popular dishes

\* Marinated heering

\* Fish filet with remoulade

\* Cured salmon with dressing

\* Liver paté with bacon

\* Roast pork with red cabbage

\* Chicken salad with bacon

\* Two kinds of cheese

\* Bread and butter

## *Try a taste of Danish tradition! Have an aquavit with your meal. We recommend Aalborg Nordguld Akvavit.*

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

## Lune frokostretter / Classic lunch dishes *12.00-17.00*

Wienerschnitzel med pommes sautéés, ærter og skysovs. 199,-  
Wienerschnitzel with pommes sautéés, peas and gravy

Biksemad med to spejlæg og rødbeder . . . . . 139,-  
Pork hash with two fried eggs and beetroot

Tarteletter med høns i asparges . . . . . 89,-  
Puff pastries with chicken and asparagus

Børnefiskefilet med pommes frites. . . . . 79,-  
Childrens menu fried fish with pommes frites

# Dessert

Pandekager med is. . . . . 79,-  
Pancakes with ice cream

Gammeldags æblekage . . . . . 79,-  
Danish apple crumble

Rødgrød med fløde. . . . . 79,-  
Red berries compot with cream

Is med chokoladesauce . . . . . 79,-  
Ice cream with chocolate sauce

Kransekage . . . . . 39,-

# Ost / Cheese

Gammel ost med sky og rom . . . . . 89,-  
Mature cheese on rye bread

Gorgonzola med smørristet rugbrød og æggeblomme . . . 89,-  
Gorgonzola on buttered rye bread with raw egg yolk

Camembert frit med solbærsyltetøj . . . . . 89,-  
Camembert frites with black currant jam

Brie med syltede blommer . . . . . 89,-  
Brie on toast

Ostetallerken med tre slags ost . . . . . 149,-  
Cheese board with three cheeses