

Lune frokostretter / Classic lunch dishes *12.00-17.00*

Wienerschnitzel med pommes sautéés, ærter og skysovs Wienerschnitzel with pommes sautéés, peas and gravy	209,-
Biksemad med to spejlæg og rødbeder Pork hash with two fried eggs and beetroot	149,-
Tartelet med høns og jordkokker Puff pastry with chicken and Jerusalem artichokes	97,-
Børnefiskefilet med pommes frites Children's menu fried fish with pommes frites	99,-

Dessert

Pandekager med is Pancakes with ice cream	89,-
Gammeldags æblekage med crumble Danish apple crumble	89,-
Citron fromage med rugbrødscrumble Lemon fromage with crumble	89,-
Is med chokoladesauce Ice cream with chocolate sauce	79,-
Kransekage	39,-

Ost / Cheese

Gammel ost med sky og rom Matured cheese on rye bread	99,-
Blå Kornblomst på smørristet rugbrød og æggeblomme Blue cheese on buttered rye bread with raw egg-yolk	99,-
Cammenbert frit med solbær syltetøj Cammenbert frittes with marmelade	99,-
Gammel knas med portvinssvesker og rugbrødsfritter Salted cheese "Gammel knas"	99,-

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

Aftenkort / Dinner *17.00-21.00*

Foretter / Starters

Tartelet med høns og jordkokker Puff pastry with chicken white gravy	97,-
Dagens suppe Today's soup	89,-
Krabbesalat med rugbrødsfritter Crab salad with rye bread frittes	99,-

Hovedretten / Main courses

Dagens fisk Today's fish	Dagspris
Børnefisk med fritter og remoulade Children's fish filet with pommes frites	99,-
Hakkebøf af friskhakked okse fra Himmerland med bearnaisesauce, pommes frites og ærter Minced beefsteak with bearnaise sauce, pommes frites and peas	199,-
Hakkebøf af friskhakked okse fra Himmerland med bløde løg, kartofler, spejlæg og skysovs Minced beefsteak with onions, potatoes, fried egg and gravy	199,-
Wienerschnitzel med pommes sautéés, ærter og skysovs Wienerschnitzel with pommes sautees, peas and gravy	209,-
Kalvelever med bløde løg, bacon, champignon og flødesauce Veal liver with bacon, mushrooms, onions and cream sauce	199,-
Flæskesteg af Glumsø gris med hvide og brunede kartofler og rødkål Roasted pork with potatoes, red cabbage and gravy	199,-
København gryde Paprika gryde med oksekød, cocktailpølser, bacon og svampe i flødesovs, serveres med kartoffelmos Beef, sausages, bacon and mushrooms in cream paprika sauce, served with mashed potatoes	209,-

Søndag, mandag og tirsdag

Sundays, Mondays and Tuesdays

Stegt flæsk Med kartofler og persillesovs ad libitum Fried pork with parsley sauce and potatoes – all you can eat	189,-
---	-------

København menu Wonderful Copenhagen menu	359,-
---	-------

Forret: Tartelet med høns og jordkokker
Hovedret: Wienerschnitzel, pommes sautéés, ærter og skysovs
Dessert: Gammeldags æblekage
Starter: Puff pastries with chicken in white gravy
Main: Wienerschnitzel with pommes sautéés, peas and gravy
Dessert: Danish apple crumble

Drikkevarer / Drinks

Øl & cider / Beer & cider

Carlsberg fadøl / draught (40 cl)	59,-
Tuborg Classic fadøl / draught (40 cl)	64,-
Jacobsen Brown ale fadøl / draught (40 cl)	72,-
Jacobsen Yakima IPA fadøl / draught (40 cl)	72,-
Gæstehanen / Guest tap	Spørg tjeneren / Ask the waiter
Carlsberg Nordic alkoholfri øl / non-alcoholic beer	39,-

Sodavand / soft drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Squash, Kinley's citronvand, hindbærbrus, Ramlösa, æblemost, appelsinjuice, Schweppes tonic (25 cl)	37,-
Honest økologisk lemonade (33 cl)	49,-
Isvand (gratis ved køb af andre drikkevarer)	25,-

Kaffe & te / coffee & tea

Kaffe eller te	37,-
Espresso (single/double)	32,-/45,-
Irish coffee (3 cl / 6 cl)	60,-/95,-

Vin / Wine

VELKOMST / CHAMPAGNE

Champagne Nicolas Feuillatte brut reserve	135,-/598,-
Aperol Spritz	89,-
HVIDVIN / WHITE	
Riders Hill, Chardonnay, Australien	66,-/299,-
Chablis, Maison Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig	88,-/399,-
Riesling, Nik Weis, Wiltinger, Alte Reben, Mosel	95,-/449,-
Meursault, Domaine Prieur-Brunet, Les Forges, Bourgogne, Frankrig	895,-
ROSÉ	
Tommasi Fosse Granara, Chiaretto, Italien	76,-/338,-
Whispering Angel, Chateau d'Esclans, Provence	94,-/438,-
RØD / RED	
Riders Hill, Shiraz, Australien	66,-/299,-
Tommasi Valpolicella Classico Raphael, Veneto, Italien	79/369,-
Chateauf-neuf-du-Pape, M. Chapoutier, Frankrig	108,-/498,-
Gevrey Chambertin, Vieilles Vignes, Bourgogne, Frankrig	895,-



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



MENU

*Dansk mad, smørrebrød
og husmandskost*

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



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

SILD

Marineret sild med med karrysalat og smilende æg, løgringe, kapers og dild 96,-
Marinated herring with ½ egg

Hertil anbefaler vi Aalborg Taffel akvavit

Kryddersild med løg, kapers, dild og creme fraiche 96,-
Spiced herring with capers and sour creme

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld akvavit

Karrysild med friteret æg, løg, kapers og karse 104,-
Curry Herring with deep fried egg

Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæum akvavit

Christiansø pigens sild med æggeblomme, løg og kapers . . 99,-
Spiced heering with eggolk, capers and onions

Hertil anbefaler vi Aalborg Export akvavit

Sunes favorit sild:
Sennepssild, rødbedefrit, sprød bacon og smilende æg . . 104,-
Mustard heering with bacon, beets and egg

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld akvavit

Sildesalat af kryddersild med spejlæg, rødbeder, purløg og kapers 109,-
Heering salad with fried egg, beets and capers

Hertil anbefaler vi Gilde Taffel akvavit

Saltstegte sild med bløde løg, sennep og rødbeder. 109,-
Salted heering with onions, mustard and beets

Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæum akvavit

FISK

Friteret rødspættefilet / Fried fish filet (plaice)
Med remoulade og citron 109,-
With remoulade and lemon

Med mayonnaise, håndpillede rejer og citron 129,-
With handpeeled shrimp, mayonnaise and lemon

Med krabbesalat 139,-
With crab salad

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld akvavit

Stjernes kud. 159,-
Steamed and fried filet of plaice with handpeeled shrimps, caviar and sauce

Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæum akvavit

Krabbesalat på smørristet franskbrød med surimi, bagte tomater, timian og dild 139,-
Crab salad with surimi, tomatoes and thyme

Hertil anbefaler vi Aalborg Dild akvavit

Håndpillede rejer med mayonnaise på smørristet franskbrød 135,-
Hand peeled shrimps with mayonnaise on toast

Hertil anbefaler vi Aalborg Dild akvavit

Tjener Oles favorit
Æg og håndpillede rejer med mayonnaise 107,-
Eggs with handpeeled shrimps

Hertil anbefaler vi Aalborg Dild akvavit

Æg med krabbesalat, bagte tomater, lime og dild 117,-
Eggs with crab salad, baked tomatoes, lime and dill

Hertil anbefaler vi Løiten gylden akvavit

Røget laks med røræg, purløg og dild 119,-
Smoked salmon with scrambled eggs, chives and dill

Hertil anbefaler vi Lysholm Linie akvavit

Dampet torsk med sennepscreme, friteret æg, sprød bacon og rødbeder 127,-
Steamed cod with mustard creme, bacon, beets and deep fried egg

Hertil anbefaler vi Lysholm Linie akvavit

Røget ål med røræg med purløg og bagte tomater. . .Dagspris
Smoked eel with scrambled eggs

GRØNT

Svampe toast, årstidens svampe à la creme, skalotteløg, hvidvin, dansk fløde og friteret persille 137,-
Mushrooms a la creme on toast

Hertil anbefaler vi Lysholm Linie akvavit

Tomatmad med jordskokkecreme, urter og sprøde chips 94,-
Tomatoes on rye bread with Jerusalem artichoke creme

Hertil anbefaler vi Lysholm Linie akvavit

KØD

Mor Helles hønsesalat med jordskokker på ristet franskbrød ristede hasselnødder, jordskokkechips, bacon og karse . . . 98,-
Chickensalad with Jerusalem aritchokes, roasted nuts and bacon on toast

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld akvavit

Røget andebryst med æblekompot, timian, portvinssvesker og sprød bacon 117,-
Smoked duck with apple compot, thyme, bacon and prunes

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld akvavit

Klassisk roastbeef med remoulade, agurkesalat, peberrod og sprøde løg. 118,-
Roastbeef with remoulade, horseradish, gherkins and fried onions

Hertil anbefaler vi Aalborg Harald Jensen akvavit

Marias yndlingsstykke “Kludebøf”
Roastbeef med bløde løg og spejlæg på ristet rugbrød . . 128,-
Roastbeef with sauteed onions and fried egg

Hertil anbefaler vi Løiten Gylden akvavit

Klassisk tatar af friskhakked okse fra Himmerland med løg, kapers, peberrod, pickles og rå æggeblomme . . 118,-
Beef tartar with onions, pickles and horse radish

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld akvavit

Køkkenchefens tatar med bearnaisecreme, kartoffelchips, syltede grønne tomater 126,-
Tatar with bearnaise crème, pickled green tomatoes and potato chips

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld akvavit

Ristet rørt tatar, rørt med cognac, løg og krydderurter, friteret kapers, løg, peberrod og æggeblomme 145,-
Seared tatar with cognac, herbs, onions, kapers and eggolk

Hertil anbefaler vi Aalborg Norguld akvavit

Flemmings fristelse
Lun oksebryst med pickles, peberrodscreme og agurkesalat 108,-
Warm beef brisket with pickles, horseradish and gherkins

Hertil anbefaler vi Gilde Taffel akvavit

Pariserbøf af friskhakked okse fra Himmerland 159,-
Minced beef on toast with onions, beetroots, capers, pickles and raw eggolk

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld akvavit

Lun flæskesteg af Glumsø grisen med rødkål og agurkesalat 99,-
Roasted pork with red cabbage

Hertil anbefaler vi Gammel Opland akvavit

Paneret svinekotelet med bløde løg, syltede æbler og skysauce. 104,-
Breaded pork chop with sauteed onions and gravy

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld akvavit

Lun leverpostej med svampe, bacon, rødbeder, agurkesalat og persillefrit. 89,-
Warm liverpate with bacon, mushrooms and beets

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld akvavit

Dyrlægens natmad. 96,-
Salted ham, liverpate with onions

Hertil anbefaler vi Gammel Opland akvavit

Kalvelever med bløde løg, bacon og champignon. 99,-
Veal liver with sauteed onions, mushrooms and bacon

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld akvavit

Platter / Platters *12.00-21.00*

Københavnerplatten

Pris pr. person (minimum to personer) 289,-

En samling af de mest populære danske smørrebrød

* Marineret sild med løg og kapers

* Rødspættefilet med remoulade

* Røget laks med røræg

* Lun leverpostej med bacon

* Flæskesteg med rødkål og surt

* Hønsesalat med bacon

* To slags ost

* Rugbrød, franskbrød, kiks, smør og fedt

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit

Frokost nydes bedst med en dejlig akvavit til

Vi anbefaler en Aalborg Nordguld Akvavit

	3 cl	6 cl	1/1 flaske
	45,-	90,-	895,-

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit

Københavnerplatten

Price per person (minimum two persons) 289,-

A small selection of Denmark’s most popular dishes

* Marinated heering

* Fish filet with remoulade

* Smoked salmon with scrambled eggs

* Liver paté with bacon

* Roast pork with red cabbage

* Chicken salad with bacon

* Two kinds of cheese

* Bread and butter

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit

Hertil anbefaler vi Aalborg Nordguld Akvavit

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

	3 cl	6 cl	1/1 bottle
	45,-	90,-	895,-