

Kafe Kapers Menu

Den klassiske brunch • 119

Græsk yoghurt m. müsli & ahornsirup
brunch pandekage – rørag
brunchpølser – bacon – kalkunpålæg
chorizo – to slags ost – frisk frugt
croissant – brød – smør

Vegetar brunch • 119

Græsk yoghurt m. müsli og ahornsirup
brunch pandekage – rørag – hummus
oliventapenade – artiskokpuré
to slags ost – frisk frugt – croissant
brød – smør

Prøv vores brunch buffet alle lørdage, søndage og helligdage om sommeren

Brunch / morgenmad
indtil 14.30

Omelet med parma • 95

Parmaskinke – purløg – parmesan
ost – brød – smør

Yoghurt m. müsli • 65

Græsk yoghurt – müsli – frisk frugt

Brød m. ost • 75

Brie – skiveost – brød – smør

Croissant • 45

2 mini smørcroissanter – smør

Rørag m. bacon • 89

Æg – bacon – sprød salat
tomater – brød – smør

Rugbrød m. avocado • 69

Citron – karse

Avocado m. hytteost • 65

Hytteost – chili – saltede mandler

Brunch pandekager • 39/49

2 el. 3 pandekager – sirup



BURGER

Okseburger • 125

200g dansk oksekød – cheddarost – salat
tomat – pickles – små ovnbagte kartofler m. pesto
chilimayo – ketchup

Kyllingeburger • 125

Stegt kylling – tomat – guacamole – pickles
små ovnbagte kartofler m. pesto
chilimayo – ketchup

Steakburger • 155

Oksefilet – salat – pickles – cheddarost – tomat
små ovnbagte kartofler m. pesto
chilimayo – ketchup

DANSK

Til kl. 16

SMØRREBRØD

2 x smørrebrød • 139 pr. person

Hønen • 79

Hønsesalat – asparges – bacon – urter
salat

Skaldyret • 79

Skaldyrssalat m. dild – mayo – citron
salat – tomat

Avocadoen • 79

Avocado – hjemmelavet pesto – syltede løg

Vikingen 79,-

Dansk roastbeef – pickles – peberrod
rødbede – ristet løg

Ægget 79,-

Æg – rejer – tomat – mayonnaise
brøndkarse

Nachos

Nachos / Supreme / Thai Supreme

• 115 / 125 / 135

Tortillachips – (kylling) – (thai beef)
cheddarost – salsa – guacamole – creme fraiche
jalapeños – oliven

Børnemenü

Okseburger el. kyllingeburger • 85

Oksekød el. kylling – agurk – tomat
små ovnbagte kartofler – ketchup

Pasta penne • 85

Pasta med flødesauce – frisk spinat
tomat – parmesan

Dessert

Chokoladecake – Gulerodskage

Æble/karameltærte • 59

Serveres med creme fraiche el. flødeskum

Crème brûlée • 69

add-ons

Ekstra oksefilet 30,-

Ekstra kylling 30,-

Ekstra bøf 30,-

Ekstra bacon 8,-

Ekstra cheddar 8,-

Ekstra jalapeños 4,-

Cæsarsalat m. kylling • 135

Kylling – hjertesalat – parmesan
tomat – hjemmelavet cæsar dressing
urter – croutoner
+ bacon 8

Thai Beef salad • 145

Krydret dansk oksekød m. glasnudler
ingefær – chili – bønnespirer – cashew
agurk – gulerødder – koriander – mynte

Grillet portobello sandwich • 135

Gratinerede portobellosvampe – gedeost
parmesan – salat – sandwichdressing
hjemmelavet pesto – agurk – tomat

Sandwich m. røget laks • 135

Røget laks – hytteost – rævesovs – salat
tomat – agurk – sandwichdressing

SALATER

Grillede portobellosvampe • 135

Grillede portobellosvampe
gratineret med mix af mandler,
gedeost og parmesan
hjemmelavet pesto

Avocadosalat • 135

Avocado – hjemmelavet pesto
tomat – perle mozzarella
blandet salat – rød løg
+ kylling 20,-

Reje/krebsehalesalat • 135

Skaldyrssalat m. rejer og krebsehale
avocado – citron – tomat
salat – hjemmelavet pesto

SANDWICHES

Reje/krebsehalesandwich • 135

Skaldyrssalat m. rejer og krebsehale – salat
avocado – mayo – citron – sandwichdressing
tomat – agurk – hjemmelavet pesto

Klassisk Clubsandwich • 125

Kyllingebryst – bacon – salat
agurk – tomat – karrydressing

Club Deluxe m. avocado, mozzarella +20,-

HOVEDRETTER

kød

Oksefilet • 175

200g New Zealandsk oksefilet
hvidløgsmarinerede asparges og
grønne bønner – serveres med
små ovnbagte kartofler m. pesto
samt sauce bearnaise

Ribeye • 195

Mør 300g New Zealandsk ribeye
hvidløgsmarinerede asparges og
grønne bønner – serveres med
små ovnbagte kartofler m. pesto
samt sauce bearnaise

Pariserbøf • 145

200 g hakkebøf – sprødt brød
peberrod – pickles – løg
syltede rødbeder – æggeblomme

Chili con carne • 145

Serveres med ris el. tortillachips – salsa
creme fraiche – salat

fisk

Stegt laks i miso • 155

Laks med ris – cremet hummersauce
kapers – hvidløgsmarinerede asparges
og grønne bønner

Marinerede tigerrejer • 129

Tigerrejer marineret i chili og koriander
salat – tomat – hjemmelavet pesto

pasta

Pasta Pesto • 119

Pasta penne – cremet flødesauce
hjemmelavet pesto – stegte svampe
soltørret tomat – parmesan
+ kylling 20

Pasta Laks • 139

Pasta penne – cremet tomatsauce
røget laks – champignon – tomat

Pasta Penne • 119

Pasta penne – cremet flødesauce
tomat – spinat – parmesan
+ kylling 20

tapas

Tapastallerken • 155

Røget laks m. krydret sennep
parmaskinke – tigerrejer – kalkun
chorizo – mozzarella – brieost
hummus – oliven – oliventapenade
artiskokpuré – artiskokhjerter
hjemmelavet pesto (efter 16.00)

Vegetartallerken • 135

Stegt aubergine
hummus – artiskok – asparges
oliventapenade – blandet salat
avocado – bagte tomater
(efter 16.00)

suppe

Tomatsuppe • 125

Vælg mellem
mild eller spicy

Tomater
creme fraiche – purløg
sprøde croutoner

Side orders & snacks

SMÅ OVNBAGTE KARTOFLER • 45

SALTEDE MANDLER • 35

PEANUTS • 35

OLIVEN • 39

Vores vegetariske
retter
er markeret med



Kolde drikke

Sodavand	25 / 40cl.
Coca Cola, Coca Cola Zero, Danskvand, Danskvand m. citron, Sprite, Ginger ale, Lemon, Fanta, Tonic, Rød sodavand	39 / 49,-
Søbogaard flaske, 25cl	49,-
Hyldeblomst, tranebær, æble-solbær, solbær, æblemost	
Hjemmelavet Iste	45,-
Fersken, citron	
Hjemmelavet limonade	54,-
På hyldeblomst, passionsfrugt og lime	
Presset appelsinjuice fra Brämhults, lille/stor	45 / 55,-
Cocio kakaomælk	39,-
Isvand / kildevand	15 / 35,-

Øl

Carlsberg	25 / 40cl.
Tuborg Classic	48 / 56,-
Jacobsen Brown Ale	48 / 56,-
Kronenbourg Blanc	52 / 62,-
Jacobsen IPA	52 / 62,-

Flaskeøl & cider

Grimbergen Double	49,-
Grimbergen Blond	49,-
Erdinger Hefe	59,-
Erdinger Dunkel	59,-
Nordic	46,-
Somersby æblecider	49,-

Økologisk kaffe & the

Vores kaffe laves på dobbelt shot

Stempelkande, 1, 2, 3 pers.	38/58/79,-
Espresso, single/double	29 / 35,-
Americano	39,-
Cappuccino	42,-
Cortado	39,-
Café au lait	42,-
Cafe Latte	42,-
Latte flavour	45,-
Vanilje, karamel, chokolade eller hasselnød	
Havremælk	+5,-

**VORES KAFFE & THE
ER ØKOLOGISK**



Husets økologiske luksus the

Earl grey: Sort ceylon the med bergamotolie og et lille pift jasmin	38,-
Kvæde: Sort og grøn ceylon the med blomster og kvæde	
Breakfast: Sort og hvid ceylon the	
Bjergblomst: Sort og grøn ceylon the med eksotisk frugt og blomster	
Tivoli: Hvid og grøn ceylon the med jordbær og jasmin	
Fuldmåne: Grøn ceylon the med citrongræs og naturlig sødme	

Chai latte

Kanel, vanilje eller sukkerfri	45,-
--------------------------------	------

Iskaffe

Vanilje-, karamel-, chokolade-, eller hasselnødsirup	47,-
--	------

Varm chokolade m. flødeskum

	47,-
--	------

Kaffe m. alkohol

Kaffe med Baileys	75,-
Irish Coffee	75,-
Lumumba	75,-
Fransk Kaffe	75,-

"En lille en"

Fernet	3 / 6cl.
Sambuca	25 / 45,-
Linje akvavit	25 / 45,-
Små sure	25 / 45,-
Gammel Dansk	25 / 45,-

Hvidvin

2018 Copper Lane, Chardonnay, Sydafrika	59 / 239,-
2017 Moselland, Riesling, Mosel, Tyskland	65 / 259,-
2019 Farmer's Block, Chenin-Viognier, Western Cape, Sydafrika	295,-
2017 Weingut Eser Eser's Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland	345,-
2017 Gerard Tremblay, Chablis 1er cru, Chablis, Frankrig	469,-

2018 Copper Lane, Shiraz/Merlot, Swartland, Sydafrika	59 / 239,-
2017 Stony Creek, Pinot Noir, Australien	65 / 259,-
2019 Farmer's Block, Shiraz-Cabernet Western Cape, Sydafrika	295,-
2015 Beyer Ranch, Zinfandel, Livermore Valley, USA	415,-
2014 Tinazzi, La Bastia Amarone, Italien	599,-

Rødvin

2018 Stony Creek, Shiraz Rosé, Riverland, Australien	59 / 229,-
2017 Mimi Provence Rosé, Frankrig	75 / 279,-
2018 Mimi Provence Rosé, MAGNUM, Frankrig	1,5L 469,-

Cava

NV Mont Marcal, Cava Brut, Rosé, Spanien	65 / 239,-
NV Mont Marcal, Cava Brut, Spanien	65 / 239,-

Champagne

NV Mœt & Chandon Imperial, Brut, Frankrig	699,-
NV Charles Mignon 1st Cru, Brut, Frankrig	499,-

Cocktails

Dark and Stormy	75,-	229,-
Mørk rom – ginger beer – lime – angostura		
Aperol spritz	75,-	229,-
Aperol – cava		
Champagne Passion	75,-	229,-
Vodka – passionsfrugt – lime – champagne		
Gin Tonic Cucumber	75,-	229,-
Larios gin – tonic – frisk agurk		
Moscow Mule	75,-	
Vodka – ginger beer – lime – angostura		

**2 ens
for 119**
fra 21:00

BRUNCH BUFFET

119,-

Weekend brunch buffet

Lørdag, søndag & helligdage kl. 9.00 til 15.00 (kun om sommeren)

Røræg, bacon, pølser, chorizo,
hot wings, frikadeller, varm leverpostej m. champignon,
pastasalat m. pesto og soltørrede tomater, hummus, artiskokpuré,
oliventapenade, tunmousse, røget laks, æg og rejer,
årstidens blandet salat, kartoffelsalat, yoghurt, müsli, ahornsirup,
pålæg, ost, pandekager, marmelade, nutella,
croissant, rugbrød og lyst brød samt frisk frugt.

Børn 0-3 år gratis. 4-10 år 99,-

Bordbestilling på Tlf.: 35 25 11 20
eller på e-mail: info@kafekapers.dk