

CAFÉ KONNILDS

VELKOMMEN

Kokkens tanker

Smørrebrød kan noget særligt; det kan frembringe minder, skabe nye minder, skabe hygge, skabe oplevelser. Det samme kan Zoologisk Have på toppen af København. Vi har derfor valgt, at kæde disse to ting sammen; Smørrebrød i ZOO.

Vi elsker at gøre os umage og forkæle vores gæster. Her, i Konnilds Smørrebrød, forkæler vi jer, vores gæster, med smørrebrød i den traditionelle klassiske stil. Men vi forkæler jer også med smørrebrød som respektfyldt er moderniseret og

Vi bager ikke selv vores brød, det lader vi bageren om, men vi laver alt andet fra bunden. Så ved vi, at det er lige, som det skal være, og som vi elsker det. Når vi laver vores smørrebrød, så tænker vi på jer som familie, så der både er til barnebarnet, mor og far og til morfar, bedste og onkel – altså noget for enhver smag!

Vi håber, I vil elske det, lige så meget som os!

Velbekomme!



KLASSISK SMØRREBRØD

RULLEPØLSE MED GARNITURE

KARTOFFEL MED
HJEMMERØRT MAYONNAISE

FLÆSKESTEG MED RØDKÅL
OG SURT

FISKEFILET MED REMOULADE

1 STK. 49 / 3 STK. 119

NYFORTOLKEDE KLASSIKERE MED ET TWIST

ÆG OG REJER MED
HJEMMERØRT MAYONNAISE

DAGENS FISK MED
GARNITURE

DAGENS OVERRASKELSE

1 STK. 65 / 3 STK. 159



BRUNCH FOR 2

2 SLAGS PÅLÆG
2 SLAGS OST
ÆG OG BACON
YOGHURT MED BÆR

BRØDKURV MED DAGENS
BRØD.

..... 219

LUNE RETTER

DANSK ÆGGEKAGE MED
RUGBRØD

..... 95

CHAMPIGNON SUPPE MED
HJEMMEBAGT BRØD

.....119

DET SØDE

HJEMMELAVET
GAMMELDAGS ÆBLEKAGE

..... 49

**SMAGSBRÆT, 4 STK.
SMØRREBRØD OG ØL**

RULLEPØLSE MED GARNITURE



KARTOFFEL MED
HJEMMERØRT MAYONNAISE

ÆG OG REJER MED
HJEMMERØRT MAYONNAISE

DAGENS FISK MED
GARNITURE



4 STK ØL AF 0,15 L

..... 275

**SMØRREBRØD TIL DE
MINDSTE**

KARTOFFEL MED RISTEDE
LØG

LEVERPOSTEJ MED BACON

SPEGEPØLSE MED
REMOULADE OG RISTEDE LØG

AGURK, GULERODSSTAVE OG
CHERRYTOMATER

1 STK. 29 / 3 STK. 69



KOLDE DRIKKE

RAMLÖSA.....	25
SODAVAND	30
COCIO.....	25
JUICE.....	25
ØKOLOGISK SAFT	29
MÆLK, GLAS.....	10
ISVAND, GLAS.....	10
ISVAND, KANDE	30

ØL

TUDSEBRYG.....	40
DJÆVLEBRYG.....	40
NORDIC ALKOHOLFRI ...	30



FADØL

JACOBSEN	
0,40 L	53

SMAGSBRÆT 4 STK. UDVALGTE ØL

TUDSEBRYG	
BROWN ALE	
YAKIMA IPA	
WEISSBIER 0,15 L	68



HVIDVIN

CASA SILVA SAUVIGNON BLANC	
GLAS.....	55
FLASKE.....	295

RØDVIN

CASA SILVA CARMENERA CABERNET	
GLAS.....	55
FLASKE.....	295

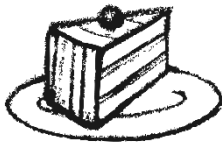
SPIRITUS

SNAPS	FRA 45
IRISH COFFEE	65
IRISH COFFEE DOUBLE.	65



VARME DRIKKE

FILTERKAFFE	30
AMERICANO	36
ESPRESSO	30
CORTADO	35
CAFFE LATTE	42
CAPPUCCINO	42
MOCCA	42
VARM KAKAO	36
CHAI LATTE	40
TE	32



KAFFE & KAGE

KAGE	39
TÆRTE	39
KAGE & KAFFE/TE	59
TÆRTE & KAFFE/TE	59

KONNILDS HISTORIE

MANDEN BAG NAVNET

Hvem var Johannes Konnild?

Vi har valgt at dedikere vores café til en af Danmarks største opdagelsesrejsende og eventyrere i sin tid tilbage i 1900-tallet. Johannes Konnild (1907–1987) blev født på Frederiksberg i København og var oprindeligt tandlæge, men studerede også antropologi. Han kan derfor nærmest karakteriseres som antropolog med interesse for tænder. Det var studiet af tænder, som fik Konnild til Egypten tilbage i 1930'erne ene og alene for at undersøge mumiers tandsæt. Det blev siden til adskillige andre rejser. Efter anden verdenskrig rejste Konnild til Congo, Kenya, Sudan, Etiopien og Uganda for at foretage antropologiske studier af afrikanske folkestammer.

Her studerede han bl.a. stammefolkets tænder for at blive klogere på anvendelsen af tænderne i forskellige ritualer. Det skete primært på junglehospitaler.

Igennem hele sit liv fulgte Konnild sin videnskabelige interesse for Afrikas natur og befolkning. Konnild producerede flere rejsefilm, der blev vist overalt i Danmark. På sine ture samlede han videnskabeligt materiale og kulturelle artefakter, som han hjembragte til Nationalmuseet og Moesgaard Museum. En del af Konnilds samling har ZOO hængende her på caféen. Lige præcis denne samling er vi særligt stolte af, idet den er skænket af Konnilds enke, Nanna