

- Café og Brasserie -  
**Victoria Hørsholm**  
- Menu -

## Brunch og Omeletter

serveres kun kl. 10 -14

- 2. Ostemad .....59,-**  
Druer, peberfrugt, marmelade  
+ kaffe 79,-
- 3. Victoria Brunch Tallerken ..... 159,-**  
Røget laks, avocado, diverse pølser,  
brie, røræg, bacon, skyr med müsli og  
honning, pandekage med sirup og frisk  
frugt. Serveres med friskt brød.
- 4. Omelet..... 149,-**  
Serveres med blandet frugt,  
friskt brød og en lille portion  
bådkartofler og salatmayonaise  
  
vælg mellem  
- skinke, løg og tomat  
- kylling og bacon  
- vegetar med dagens grøntsager
- 5. Avokado med spejlæg ..... 119,-**  
Ristet rugbrød med frisk avokado og  
spejlæg med en kop husets kaffe

## FROKOST PLATTE

10 - 16

Karry,- og marinerede sild  
Æg og rejer  
Mørbrad med bløde løg  
Fiskefilet med remoulade  
Roastbeef med peberrod  
og ristet løg  
Brieost med vindruer  
Rugbrød og smør  
  
199,-



## Smørrebrød fra kl. 10 -16

Vi anbefaler 2 stks. pr. person.

Serveres på frisk brød fra bageren.

- 19. **Kartoffelmad** 89,-  
Bacon, radiser, mayo, rødløg og purløg
- 20. **Roastbeef** 89,-  
Remoulade, peberrod og ristet løg
- 21. **Silde mad** 89,-  
Marinerede sild, Kapers, karrydressing, rødløg, citron og dild
- 22. **Fiskefilet** 89,-  
Rejer, remoulade, citron
- 23. **Æg og rejer** 89,-  
Mayonnaise, kaviar og citron
- 24. **Ferskrøget laks** 89,-  
Røræg og citron. Serveres på lyst brød.
- 25. **Roastbeef** 89,-  
Spejlæg og bløde løg

## Friske Pasta Retter

Alle pasta retter serveres med brød.

Der kan serveres med salat for + 39,-

- 60. **Lasagne** 159,-  
Vælg almindelig eller med gorgonzola
- 61. **Cannelloni** 159,-  
Spinat, ricotta ost og tomatsose. drysset med frisk parmesan.
- 63. **Carbonara** 159,-  
Creme sauce og bacon. Drysset med frisk parmesanost
- 64. **Penne Salmone** 159,-  
Laks, creme sauce og dild
- 65. **Penne a la Victoria** 159,-  
Kødstrimler, grøntsager, tomatflødesauce, chili
- 66. **Penne Gorgonzola** 159,-  
Kødstrimler, gorgonzola, champignon og creme sauce
- 68. **Penne Scampi** 159,-  
Rejer stegt i hvidløg med tomatflødesauce

## Sandwich

Alle vores sandwich bliver serveret i sandwich brød med salat, tomat, agurk, rødløg. Bådkartofler eller pomes frites til din sandwich inkl. dressing efter eget valg

- 30. **Oksemørbrad** ★NYHED 159,-  
Med avocado
- 32. **Tunmousse** 159,-  
Med avocado og citron
- 33. **Kylling Avocado** 159,-  
Frisk stegt kyllingebryst, avocado, karrydressing
- 35. **Røget lakse** 159,-  
Røget laks og avokado

## Dagens ret

16 - 20

**Mandag 159,-**

Stegt Flæsk Ad libitum, serveres med kartofler og persillesauce

**Tirsdag 169,-**

Wienersnitzel, serveres med brasede kartofler, ærter, skysauce og dreng

**Onsdag 179,-**

Grillet Plankebøf, serveres med garniture og krans af kartoffelmos. Hertil peber eller bearnaise sauce

**Torsdag 179,-**

Bagt laksefilet, lagt på bund af dagens grøntsager med dild cremesauce, ovnbagt citron og kartofler

**Fredag 179,-**

Bøf bearnaise, serveres med pomes frites og grillet tomat

**Lørdag 199,-**

Peberbøf af oksemørbrad med pebersauce, stegte grøntsager og dagens kartoffel



## Salater

Vores salater bliver lavet af frisk blandet salat, tomat, rødløg, agurk. Serveres med ristet brød.

40. **Reje avocado Salat** 159,-  
Rejer, avocado, cremefraiche dilldressing og pesto
41. **Kyllingebryst** 159,-  
Grillet og marineret kyllingebryst, bacon, semi dried tomater og cremefraiche dilldressing og pesto
42. **Røget Laks** ★NYHED 159,-  
Med avocado. Serveret med cremefraiche dilldressing og pesto
43. **Vegansk Bowl** ★NYHED 159,-  
Med fallafel, rødbeder, cherrytomater, mango, gulerødder, edammebønner, avocado, ris, blandet salat med balsamico dressing
44. **Cæsar Salat** 159,-  
Med marineret kyllingebryst, Romainesalat, frisk parmesanost, pinjekerner, brød croutoner og cæsardressing
48. **Tilføj Avocado eller Pasta** +25,-
49. **Tilføj Røget laks eller Kyllingebryst** +30,-

## Fiske Hjørnet

110. **Stjernesked ala Victoria** 169,-  
2 stk. friture stegte rødspætter på brød med rejer, citron, asparges og kaviar
111. **2 stk. rødspættefilet** 169,-  
Pommes frites, salat, citron og remoulade
112. **Bagt laksefilet** 269,-  
Lagt på bund af dagens grøntsager. Serveres med dild cremesauce, ovnbagte citron og kartofler

## Wok Retter

90. **Kylling i rød karry** 159,-  
Creme sauce, dagens grøntsager, lime med ris
92. **Kylling Wok** 159,-  
Cashewnødder, grøntsager og sur-sød chilisauce med ris



## Hjemmelavet Burger

Alle burgere serveres med brioche bolle. Og en lille portion pommes frites eller bådkartofler.

Tilkøb: Spejlæg, ost eller bacon +12,-  
Ekstra bøf +30,- Glutenfrit brød +15,-

70. **Victoria Burger** 149,-  
Hakket oksekød. Frisk salat, tomater og rødløg, burgerdressing, ketchup og salatmayonnaise med bådkartofler
71. **Mexicansk Burger** 149,-  
Hakket oksekød. Frisk salat, tomater og rødløg, salsa, guacamole, jalapeños, salatmayonnaise med nachos og ost
72. **Kylling Burger** 149,-  
Kyllingebryst, burgerdressing, salatmayonnaise. med bådkartofler ketchup og chilimayo.
73. **Crispy chicken Burger** ★NYHED 149,-  
salat, tomat, agurk, rødløg og chilimayo.

## Det lette hjørne

50. **Wraps** 149,-  
Vælg mellem: kylling eller laks med pesto, creme cheese, avocado, salat, balsamico.  
Inkl lille pommes frites / bådkartofler.
52. **Bruchetta** 89,-
53. **Rejecocktail** 89,-
54. **Garpaccio** ★NYHED 139,-  
med parmesanost, olivenolie, ruccola og brød. Mellem røget laks eller råmarineret oksemørbrad
55. **8 stks. Tiggerrejer stegt i hvidløg** 129,-  
Anrettes på tomat salat med brød

## Kød Hjørnet

Kødet steges medium – sig til ved ønske om andet. Ekstra bøf +99,-

80. **Wienersnitzel** 229,-  
Ca. 200g kalve inderlår, Brasede kartofler, ærter, skysauce, citron, peberrod og ansjoser
81. **Peberbøf af oksemørbrad** 299,-  
Ca. 200g. Pebersauce, stegte grøntsager og dagens kartoffel
82. **Pariserbøf** 159,-  
Hakket oksekød. Med rødbeder, æggeblomme, rødløg, kapers, pickles, peberrod. Serveres på ristet lyst brød
83. **Græskbøf** 159,-  
Ca. 200g hakket oksekød med chili. Serveres med pommes frites, salat og bearnaisesauce
84. **Franskbøf** 229,-  
Ca. 200g Bøf af oksefilet med pommes frites, salat og bearnaisesauce
85. **Plankebøf** 289,-  
Ca. 200g Oksefilet, garniture, kartoffelmos og bearnaise
86. **Kyllingebryst** ★NYHED 189,-  
Grillet og marineret kyllingebryst, grøntsager, ris, champignonflødesauce. Toppes med balsamicodressing og pesto.

## Mexicanske Retter

101. **Nachos med Ost** 129,-  
Ost, salsa, guacamole jalapeños og creme fraiche. Tilføj kylling +25,-
102. **Burritos med kylling** 149,-  
Salat, creme fraiche, salsa og guacamole

### Ost 99,-

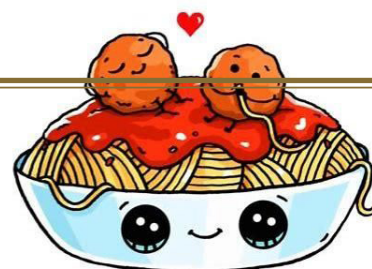
130. **Cafe Victoria osteinretning**  
med 3 slags oste, kiks og piment

131. **Friturestegt Camembert**  
med ristet toastbrød og solbærmarmelade

## Desserter

Alle serveres med frisk frugt

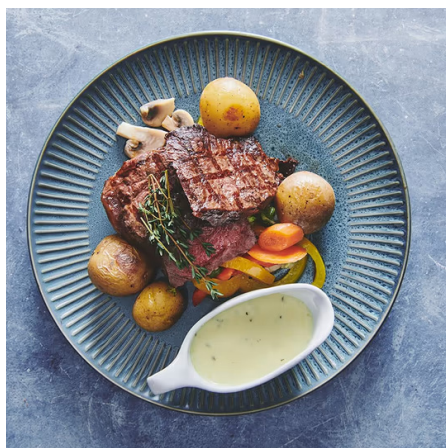
135. **Pandekager med is** 89,-  
Med chokoladesauce
136. **Banana split** 89,-  
Med 3 kugler is og chokoladesauce
137. **Is symfoni** 89,-  
Et udvalg af is og chokoladesauce
138. **Tiramisu** 89,-
139. **Dagens kage** 89,-  
(Spørg tjeneren)
140. **Frugttallerken** 89,-
141. **Ekstra kugle is** 25,-



## Børne Retter

(op til 12 år) Alle børne retter serveres med agurk og tomat

120. **Kyllinge Nuggets** 99,-  
Med pommes frites og ketchup
121. **Anders And hakkebøf** 99,-  
Med pommes frites og remoulade
122. **Barbie's Fiskefilet** 99,-  
Med pommes frites og remoulade
123. **Batman's Spaghetti** 99,-  
Med kødsauce
124. **Junior Burger** ★NYHED 99,-  
Med salat, tomat og agurk.  
Med pommes frites og ketchup



## Rosé

gl. fl.

### Louis Eschenauer

69,-/259,-

Vin de Pays d' Oc, Frankrig  
Halvtør, lys sydfransk rosé. Frisk,  
mild og læskende

### Doriac Sud de France

79,-/279,-

Lanquedoc, Frankrig  
Klassisk tør og mild sydfransk rosé med  
bløde frugtige toner og fin friskhed

## Hvidvin

gl. fl.

### Chardonnay Louis Eschenauer

69,-/259,-

Vin de Pays d' Oc, Frankrig  
Frisk og frugtig Chardonnay med meget fyldig smag  
med harmonisk citron noter

### Luccarelli Bianco

79,-/279,-

Puglia, Italien  
En virkelig forfriskende hvidvin.  
Duften byder på frugt med nuancer af liflig og fyldig  
smag af eksotisk frugt og blomster.

### Pinot Grigio Caldora

79,-/279,-

Abruzzo, Italien  
Frisk halvtør og frugtig italiensk hvidvin  
med lette cremede toner

### Poverty Bay 1769 Sauvignon Blanc

85,-/289,-

Marlborough, New Zealand  
Aromatisk og frugtig New Zealandsk hvidvin  
fra Marlborough med bløde toner af  
hyldeblomst og friske citrusfrugter

### Sancerre Dom. Franck Millet

375,-

Loire, Frankrig  
Tør og sprød med fin meneralitet og pæn syre.  
En kraftfuld duft med aromatiske kvaliteter.  
God sylighed

## Rødvin

gl. fl.

### Merlot Louis Eschenauer

69,-/259,-

Vin de Pays d' Oc, Frankrig  
Behagelig let og frugtig smag.  
Smidig og let drikkelig

### Primitivo Luccarelli

79,-/279,-

Puglien, Italien  
Medium kraftig og let sødmefuld rødvin  
fra syditalien. Masser af noter af både  
lyse og mørke bær.

### Montepulciano Caldora

79,-/279,-

Abruzzo, Italien  
En intens og frugtig rødvin.  
Duften er intens med masser af frugt  
og er vedvarende. Vinen har god krop,  
fine taninner og er meget velafbalanceret

### Zinfandel Western Cellars

85,-/289,-

Northern California, Central Valley, USA  
Saftig og charmerende rødvin  
med god sødme og power. Halvtør,  
krydret og karakterfuld.  
En harmonisk vin med en kraftig  
struktur og intensiv smag og duft  
af brombær og solbær

### Ripasso Valpolicella Gamba

85,-/289,-

Veneto, Italien  
Blød og fyldig med sødme i smagen,  
der er krydret med hint af kirsebær

### Barolo "Poiana" Cascina Radice

479,-

Barolo DOCG i Piemonte, Italien  
Tør, saftig og elegant, powerfuld  
Barolo med fin garvesyre og en  
fremtræden frugt. Duften er kompleks,  
elegant og vedholdende. Smagen er tør,  
fyldig og med en lang eftersmag



## VARME DRIKKE

<b>Husets Kaffe</b>	35,-
<b>Kaffe ad libitum</b>	59,-
<b>Espresso</b>	35,-
<b>Americano</b>	42,-
<b>Cappuccino</b>	49,-
<b>Cortardo</b>	49,-
<b>White flat</b>	49,-
<b>Cafe Latte</b>	49,-
<b>Cafe Mocha</b> Varm cacao, espresso og flødeskum	49,-
<b>Chai Latte</b> - Vanilje eller Spice	59,-
<b>Cacao</b> med flødeskum	59,-
<b>Iskaffe</b> med mælk og espresso	59,-
<b>Te - A C Perch</b>	39,-
<b>Ekstra Latte shot</b>	15,-
<b>Tilføj sirup til din latte</b> - Vælg mellem vanilje, chokolade og karamel	15,-
<b>Tilføj soya</b> - eller havremælk i din latte	15,-

## KAFFE SPECIALITETER

<b>Bailey Latte</b> 2 cl. Baileys, espresso kaffe og varm mælk	89,-
<b>Irish Coffee</b> 3 cl. Whisky, kaffe og flødeskum	89,-
<b>Mexican Coffee</b> 2 cl. Kahlua, 1 cl. Tequila, kaffe og flødeskum	89,-
<b>French Coffee</b> 3 cl. Grand Manier eller 3 cl. Cointreau, kaffe og flødeskum	89,-



## KOLDE DRIKKE

**Sodavand** 25/50/60 cl. **39 / 59,- / 69,-**

Cola, Cola Zero, Fanta, Sweppes lemon,  
Tuborg Squash sportsvand sukkerfri

**Danskvand** 25/50/60 cl. **39 / 59,- / 69,-**

Med eller uden citrus

**Juice** - Solita 25 cl. **39,-**

**Friskpresset juice** **59,-**

**Søbogaard** - økologisk saft 25 cl. **45,-**

Hyldeblomst, rabarber, tranebær

**Craft Lemonade** - økologisk saft 33 cl. **59,-**

Hindbær, rabarber, citron & lime, hyldeblomst

**Æblemose** 25 cl. **39,-**

**Cocio** 25 cl. **39,-**

**Ramlösa** - Alm. og med citrus 33 cl **49,-**

**San Pellegrino** 50 cl. **49,-**

**Ice tea** 40 cl. **39,-**

**Glas mælk** **25,-**

**Glas vand / Kande** **15 / 35,-**



## FADØL

**Tuborg** - 0,25/ 0,50/ 0,60 **40,- / 60,- / 70,-**

**Classic** - 0,25/ 0,50/ 0,60 **45,- / 65,- / 75,-**

**Grimbergen double** - 0,25/0,33/ 0,50 **45/55/75**

**Gæsteøl** - 0,25/0,33/ 0,50 **45/55/75**

**Danske Speciel Øl** - flaske 33cl **39,-**

Tuborg, Classic, Wiibroe Porter, Nordic alkoholfri

**Udlanske Speciel Øl** - flaske 33cl **49,-**

Brocklyn speciel effect alkoholfri 0,4, 1664 Blanc,  
Jacobsen Brown ale

## SMOOTHIE 59,-

Blandet frugt med juice

**Sund smoothie**

Med spinat, banan, ingefær, gulerod, æble juice

## MILKSHAKE 59,-

Med is, mælk og vælg mellem:

Vanille, jordbær eller chokolade.

Pyntet med flødeskum





---

[kontakt@cafevictoriahorsholm.dk](mailto:kontakt@cafevictoriahorsholm.dk)

---

**Åben man - lør 10 - 21 søn 10 - 17**

**Køkkenet lukker en time før**

Wifi: cafevictoria | Kode: Victoria2025  
45867500 | Hørsholm Midtpunkt 90, 2970 Hørsholm

**Reservation & takeaway på:**  
[www.cafevictoriahorsholm.dk](http://www.cafevictoriahorsholm.dk)

---

Alt mad kan bestilles som Take Away  
**Spørgsmål vedrørende allergener  
spørg personalet**

---

