

DRUEN & BØNNEN – FRA KL. 10.00

VELKOMMEN HOS OS

PÅ DRUEN & BØNNEN

Velkommen hos os på Druen & Bønnen - et spisested i hjertet af Odense, som i 2016 fejrede 10 års jubilæum. Stedet har udviklet sig fra en velbesøgt brunch- og frokostcafé til også at være en eftertragtet aftenrestaurant.

I dag har Druen & Bønnen valgt det bedste fra frokosten, og det bedste fra aftenen, og komprimeret det til et udvalg af fransk inspirerede livretter du kan spise hele dagen.

Vi benytter vores passion for gastronomi til at bakke op om byens kulturliv ved løbende at lave arrangementer og events. Du har også mulighed for at afholde dit eget arrangement eller selskab i vores lokaler, og vi sørger for service og forplejning. Det er desuden muligt at tage Druen & Bønnen med hjem og ud på tur.

Læs mere på www.druenogboennen.dk

MORGENTALLERKEN

10.00-14.00

Grovbolle med smør,
rosmarinskinke,
frugt og ost 85,-

VORES NYE BRUNCH

10.00-14.00

French Toast med jordbær og sirup
Krydrede pølser efter egen opskrift
Kyllingesalat i grøn urtecreme
Knasende lufttørret skinke
Røræg af økologiske æg
Grovbolle og smør
To slags frisk frugt
Mild ost 125,-

EKSTRA KUN SOM TILKØB

10.00-14.00

Koldrøget laks 35,-
Yoghurt, blommekompot og müsli 19,-
Glutenfrit brød med tørrede bær og valnødder 15,-

ÅBNINGSTIDER

Mandag – Lørdag kl. 10.00 – ca. 21.30

Sidste bordreservation kl. 20.00

Søn- og helligdage åben efter aftale

**DRUEN
& BØNNEN**
Hele dagens spisested i hjertet af Odense

TIL DEN HURTIGE SULT

10.00-14.00

Yoghurt, blommekompot og müsli 39,-
Grovbolle med smør og ost 39,-
Grovbolle med smør 29,-
Lidt frugt og grønt 40,-
Smørcroissant 18,-

SE FROKOST- OG AFTENMENU PÅ DE NÆSTE SIDER

DRUEN & BØNNEN 10.00 – 20.00

SOMMERTALLERKEN

*SMÅ SOMMERINSPIREDE MUNDFULDE
- SERVERES MED BRØD OG OLIE*

Cremet unghanesalat med nye blomkål,
sommerløg og friske urter



Lufttørret skinke med nye kartofler
marineret i sort sommertrøffel



Rosestegt "balltip" (okselår) med
svampe, sommerkål, skysauce
og syltede gulerødder



2 slags ost med behørig garniture



Trifli med kirsebær, mandel crumble
og vanilje- romcreme

TALLERKEN 199,-

KUN OST ELLER SØDT 169,-

EXTRA

Ekstra brød hvis I deler +15,-
Glutenfrit brød +15,-

**FROKOST- OG AFTENMENU
FORTSÆTTER
PÅ NÆSTE SIDE**

MENU 3 RETTER

*3 VALGFRIE SOMMERINSPIREDE RETTER
- SERVERES BÅDE FROKOST OG AFTEN*

Forretter

Cremet unghanesalat med nye blomkål,
sommerløg og friske urter samt
lufttørret skinke med nye kartofler
marineret i sort sommertrøffel 95,-



Salat med gratineret gedeost, semitørret
tomat, oliven og søde syltede rosiner 89,-

Hovedretter

Vores bud på et stjernesbud 169,-



Bøf Bearnaise (+70,-) 250 g. entrecôte med
løgkompot, grove fritter og bearnaisesauce.
Serveres medium stegt med salat 265,-



Rosestegt "balltip" (okselår) med svampe, som-
merkål, skysauce og syltede gulerødder 195,-

Ost eller dessert

Trifli med kirsebær, mandel crumble
og vanilje- romcreme 50,-



2 oste med behørig garniture 50,-



Creme Brulee med hvid chokolade 50,-

3 RETTER 295,- (BØF + 70,-)

DRUEN & BØNNEN 10.00 – 20.00

SNACKS

Tapenade med brødstænger 29,-
Lufttørret fynsk ølpølse 29,-
Saltmandler 29,-
Oliven 29,-
Ost 29,-

2 stk. 55,-/ 3 stk. 75,-/ 4 stk. 90,-/ Alle 5 105,-

SANDWICH

Grovbolle med koldrøget laks,
ravigottecreme, syltet og salater 135,-
Grovbolle med lufttørret skinke, mild
ost, urtemayo, syltet og salater 125,-

Glutenfrit brød +15

CHARCUTERI

- SERVERES MED BRØD OG OLIE

Rørt unghanesalat, lufttørret skinke og
pølse samt en ost og tapenade 119,-

Lufttørret skinke og pølse, paté samt to
oste og tapenade 139,-

Rørt unghanesalat, lufttørret skinke og
pølse, paté, tre oste og tapenade 169,-

Ekstra brød hvis I deler +15,-
Glutenfrit brød +15,-

CROQUE MONSIUR

Toast af landbrød med sennep, skinke
og ost 135,- (spejlæg +15,-)

SALATER

- BRØD TIL SALAT BESTILLES SEPARAT

Chevre Chaud; salat med lun gratineret
gedeost, oliven, semitørret tomat og
egne søde syltede rosiner 135,-

Pouletsalat; marineret kylling, sprød
skinke, parmesan, oliven, salat og
knasende croutoner 135,-

Brød til salat +15,-
Glutenfrit brød +15,-

Salater som forret 89,-

TARTE FLAMBÉE

- SERVERES MED SALAT

Sprød bund gratineret med
cremefraiche, bacon og løg 125,-

FROKOST- OG AFTENMENU FORTSÆTTER PÅ NÆSTE SIDE

DRUEN & BØNNEN 10.00 – 20.00

FRANSK LØGSUPPE

Klassisk fransk løgsuppe på oksefond med sprød, ostegratineret crouton 88,-

OMELET DU JOUR

- SERVERES MED SALAT

Spørg til dagens smilede omelet 125,-

VORES STJERNESKUD

Pandestegt rødspætte, koldrøget laks og rejer på hjemmebagt franskbrød med urtecreme og syltet asparges 169,-

TARTIFLETTE

- SERVERES MED SALAT

Kartoffel og løg i fad med skinke. Gratineres med ost og cremefraiche 129,-

BØF BEARNAISE

- SERVERES MEDIUM STEGT MED SALAT

250 g. entrecôte med løgkompot, grove fritter og bearnaisesauce 265,-

DAGENS VEGANER

Vi laver hver dag en anretning som er vegansk. Ideen er at varetage det sociale aspekt i at spise sammen på tværs af madfilosofier 149,-

OST OG DESSERT

3 slags ost med brød og tilbehør 75,-
5 slags ost med brød og tilbehør 125,-
Årstidens Dessert 50,-
Dagens kage 45,- is +35
Årstidens hjemmelavet parfaitis 65,-
Creme Brulee med hvid chokolade 50,-

EKSTRA KUN SOM TILKØB

Grovbrød med smør eller olie 15,-
Glutenfrit brød med smør eller olie 15,-
Grovfritter med bearnaisemayo 40,-

ÅBNINGSTIDER

Mandag – Lørdag 10.00 – ca. 21.30
Sidste bordreservation kl. 20.00
Søn- og helligdage åben efter aftale

Med forbehold for ændringer. Menu gældende indtil 16.08.17

VELKOMMEN HOS OS