

DRUEN & BØNNEN

OM 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

10.00-15.30

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

BRUNCH

10.00-15.30

Røræg, sprød skinke og tomatcrostini.
Minicrossaint med rørt fiskesalat.
Vores a la French Toast.
Egne krydrede pølser.
Mild ost med paleo.
Frisk Frugt.
135,-

NB brød kan bestilles separat se nedenfor

EXTRA KUN SOM TILKØB

10.00-15.30

Grovbolle med smør eller olie 15,-
Glutenfrit brød med smør eller olie 15,-
A la French toast 25,- Sprød skinke 15,-
Rørt fiskesalat 35,- Minicrossaint 12,-
Lille yoghurt, kompot og müsli 19,-
Røræg 25,- Krydrede pølser 25,-
Mild ost med paleo 25,- Frisk Frugt 25,-

TIL DEN HURTIGE SULT

10.00-15.30

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

DRUEN & BØNNEN -FROKOST OG AFTEN

SOMMERTALLERKEN 169,-

*SMÅ SOMMERINSPIREDE MUNDFULDE
- SERVERES MED BRØD OG OLIE*

Lille kold agurke gazpacho (suppe) med
marinerede skalrejer og urter



Stenovnsrøget svinemørbrad med salat
af nye kartofler i cremet rygeost
og syltet gulerod



Rosestegt "balltip" (okselår) med majs,
sommmerkål, ærter og kryddersmør



2 oste med behørig garniture
eller

Grand Marnier marinerede jordbær
med appelsin og vaniljecreme

TALLERKEN 169,-

MED BÅDE OST OG SØDT 199,-

EXTRA

Ekstra brød hvis I deler +15,-

Glutenfrit brød +15,-

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

MENU 3 RETTER 295,-

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

Forretter

Lille kold agurke gazpacho (suppe) med
marinerede skalrejer og urter samt
stenovnsrøget svinemørbrad med salat af nye
kartofler i cremet rygeost og syltet gulerod 95,-



Chevre Chaud; salat med lun gratineret gede-
ost, oliven, semitørret tomat og egne
søde syltede rosiner 89,-

Hovedretter

Rosestegt "balltip" (okselår) med majs, som-
merkål, ærter, sky og kryddersmør 195,-



Spørg til dagens fisk gratineret
en cocotte serveret med salat 169,-



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

Ost eller dessert

Årstidens dessert; Grand Marnier marinerede
jordbær med appelsin og vaniljecreme 50,-



2 oste med behørig garniture 50,-



Creme Brulleé med hvid chokolade 50,-

3 RETTER 295,- (BØF + 70,-)

DRUEN & BØNNEN -FROKOST OG AFTEN

SNACKS

Tapenade med brødstænger 29,-

Lufttørret fynsk ølpølse 29,-

Saltmandler 29,-

Oliven 29,-

Ost 29,-

2 slags 55,- / 3 slags 75,-

4 slags 90,- / 5 slags 105,-

SANDWICH

Grovbolle med koldrøget laks, rygeostcreme, syltet og salater 135,-

Grovbolle med lufttørret skinke, mild ost, urtemayo, syltet og salater 125,-

Glutenfrit brød +15

CHARCUTERI

- SERVERES MED BRØD OG OLIE

Fiskesalat, lufttørret skinke og pølse samt en ost og tapenade 119,-

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

Fiskesalat, lufttørret skinke og pølse, paté samt 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

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,-

NB brød bestilles separat se nedenfor

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,-

DRUEN & BØNNEN -FROKOST OG AFTEN

FRANSK LØGSUPPE

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

OMELET DU JOUR

- SERVERES MED SALAT

Spørg til dagens smilede omelet 125,-

POISSON EN COCOTTE

- SERVERES MED SALAT

Spørg til dagens gratinerede fisk 169,-

TARTIFLETTE

- SERVERES MED SALAT

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

BØF A LA BEARNAISE

- SERVERES MEDIUM STEGT MED SALAT

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

EXTRA KUN SOM TILKØB

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

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 Brulleé med hvid chokolade 50,-



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

Med forbehold for ændringer. Menu gældende indtil 14.07.17