

Druen & Bønnen AFTEN

SÆSONMENU FRA KL. 17.00

SÆSONINSPIREDE RETTER

- VÆLG FORRET, HOVEDRET, OST OG/ELLER DESSERT

FORRETTER

Todelt forret med varmrøget laksesalat og sprøde jordskokker **samt** kolde skiver fermenteret lammekølle med ramsløgsmayo, ærteskud og syltet gulerod **98,-**

Løgsuppe med ostegratineret brødcrouton **98,-**

HOVEDRETTER

Ølbraiseret oksekæbe med bagt pastinak, syltede bøgøhatte, bedecrudité og knust kartoffel med porre og creme fraiche **195,-**

Bøf bearnaise med løgkompot, fritter og salat **265,-**
(menu +70,-)

3 VALGFRIE OSTE FRA VOGN
med behørig garniture (ekstra pr. stk. **28,-**)

DESSERT

Chokoladetrifli af kagebrud og mousse med tvist af passion **60,-**

Creme Brulee med strejf af hvid chokolade og sorbet **60,-**

3 RETTER 295,- / 4 RETTER 350,- / (BØF +70,-)

3 SMÅ FRA HAVET

SERVERES MED GROVBRØD ELLER SALAT

Hjemmesyltede saltsild med løg- og æblekompot
Marinerede rejer, smilende æg og karse
Varmrøget laksesalat rørt med rygeost og selleri

Tilbehør; vælg mellem salat eller grovbrød 149,-

DET LUNE

LUNE LIVRETTER

- DANSK OG FRANSK INSPIRERET

LØGSUPPE med ostegratineret brødcrouton **98,-**

OMELET m/ salat og dagens tilbehør. Serveres smilende **135,-**

GRATINERET GEDEOST med sprød salat, brødcroutoner, semitørret tomat, oliven og søde syltede rosiner **139,-**

TARTE FLAMBÉE; tynd sprød bund gratineret med creme fraiche, bacon og løg - serveres med salat **129,-**

VORES STJERNESKUD

PÅ HJEMMEBAGT FRANSKBRØD

Smørstegt rødspætte, koldrøget laks, rejer, salat og ravigottecreme **169,-**

TARTIFLETTE; brasede kartofler og løg i fad med skinke, reblochonost og cremefraiche. Serveres med salat **139,-**

BØF BEARNAISE med løgkompot, fritter og salat **265,-**

DAGENS VEGANER spørg til dagens veganer **169,-**

SÆSONTALLERKEN

SMÅ SÆSONINSPIREDE MUNDFULDE
- SERVERES MED GROVBRØD OG SMØR

VARMRØGET LAKSESALAT

rørt med rygeost og selleri hertil sprøde jordskokker

KOLDE SKIVER FERMENTERET LAMMEKØLLE
med ramsløgsmayo, ærteskud og syltet gulerod

ØLBRASERET OKSEKÆBE

med bagt pastinak, syltede bøgøhatte og bedecrudité

2 OSTE

med behørig garniture

CHOKOLADE TRIFLI

af kagebrud og mousse med tvist af passion

199,- FRAVALG AF OST ELLER DESSERT 169,-

OST OG SØDT

OSTEVOGN med garniture pr. stk. **28,-** (min. 2 stk. pr. pers.)

CHOKOTRIFLI af kagebrud, mousse og tvist af passion **60,-**

CREME BRULEE strejf af hvid chokolade med sorbet **60,-**

PARFAIT is med nougat svøbt i chokolade **65,-**

SMÅ BELGISKE CHOKOLADER pr. stk. **12,-**

KRANSEKAGE pr. stk. **14,-** **COOKIE** pr. stk. **25,-**

HJ. BAGT chokoladecake 48,- is +30,-

EKSTRA

SNACKS OG TILBEHØR

Snacks: ost, oliven, sprød skinke, mandler, brødstænger
1 slags **29,-** 2 slags **55,-** 3 slags **75,-** 4 slags **90,-** 5 slags **105,-**

Tilkøb grovbrød **15,-** / Glutenfrit brød (+ anretning hvis muligt) **20,-**

Grovfritter med sauce Heinz **40,-** Diverse ekstra garni fra **5,-**