

Druen & Bønnen VELKOMMEN hos os

DIT SPISESTED

HELE DAGEN SERVERES

et udvalg af fransk/dansk
inspirerede livretter

Vi ændrer løbende menuen
næste gang 13/6 2018
- gå endeligt på opdagelse!

Venligst oplys eventuelle
allergier ved bestilling.

ÅBNINGSTIDER

Man. - Lørdag 11.30 - ca. 21.30
Sidste bordreservation 20.00

DIT SELSKAB

STORE & SMÅ FESTER

Glædelige gensyn med familie, venner
og kolleger (12-42pers.).
- vi planlægger ud fra dine ønsker.

DIT MØDE

CENTRALT I ODENSE

Morgen-, dags- eller aftenmøde med
afstemt forplejning.
- vi planlægger ud fra dine ønsker.

KONTAKT

Vestergade 15, 5000 Odense C
Tlf: 66111813
kontakt@druenogboennen.dk

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

VI ANBEFALER

VÅDT OG TØRT TIL 2

HVER DAG FRA 11.30

2 gl. vin/ vand/øl + snacktallerken med oliven,
sprød skinke, salte mandler, brødstænger, ost 199,-

EN SMAG AF ALSACE FOR 2

HVER DAG FRA 11.30

2 gl. vin/vand/øl + 2 Tarte Flambée; sprød bund
gratineret m/ cremefraiche, bacon og løg 224,-

"HELT I FISK" FOR 2

HVER DAG FRA 11.30

2 gl. vin/vand/øl samt 2 anretninger med 3 små fra
havet. Serveres m/ brød, smør og sprød salat 399,-

BRØDFLOV KAFFETØRST TIL 2

HVER DAG FRA 11.30

Filterkaffe/te samt 2 små kranskekager, lille skål
sprøde mandelkager og 2 stk. chokolade 118,-

TRE USPECIFICEREDE

HVER DAG FRA 11.30 + TIRSDAG AFTEN

Drømmer du også om en smørrebrødsmenu
Vælg 2 stk. + ost, trifli eller kaffe/kranskekage 199,-

ONSDAGS - ØSTEBORD

HVER ONSDAG FRA 17.00

Ostebord holder sommerferie
i juni, juli, august og september

TORSDAGS - TALLERKEN

HVER TORS DAG FRA 11.30

Torsdage sætter vi fokus på vores sæsontallerken.
En anretning med 5 mundfulde af årstiden 175,-

FREDAGS - FEJRING

HVER FREDAG FRA 17.00

Fredagen fejrer vi med et tilbud: Vores 250 g
bøf bearnaise og lækker creme brulee 300,-

"DET ER EN LØRDAG AFTEN"

HVER LØRDAG FRA 17.00 (SKAL FORUBESTILLES)

Uformel begejstring for mad og drikke samler os
om glæden ved velsmag 5 retter 4 serveringer 300,-

Dagens gode bud

Druen & Bønnen AFTEN fra 17.00

SÆSONMENU FRA KL. 17.00

SÆSONINSPIREDE RETTER

- VÆLG FORRET, HOVEDRET, OST OG/ELLER DESSERT

FORRETTER

Todelt forret med "krustade" med krebsesalat og nye grønne asparges **samt** letsyltet hvid asparges med letroget og lufttørret svinemørbrad og hollandaise mayo **98,-**

Tarte Flambée; sprød bund, cremefraiche, bacon og løg **89,-**

HOVEDRETTER

Rosastegt okseryg med ramsløgsblanquette, spidskålsciffonade blomkål og nye kartofler **195,-**

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

3 GODE OSTE

med behørig garniture

DESSERT

Rabarbertrifli; kompot, vaniljecreme og mandelcrumble **60,-**

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

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

SÆSONTALLERKEN

SMÅ SÆSONINSPIREDE MUNDFULDE

- SERVERES MED GROVBRØD OG SMØR

"KRUSTADE"

med krebsesalat og nye grønne asparges

LETSYLTET HVID ASPARGES

med letroget og lufttørret svinemørbrad og hollandaise mayo

ROSASTEGT OKSERYG

med ramsløgsblanquette, spidskålsciffonade og syltet blomkål

2 GODE OSTE

med behørig garniture

RABARBER TRIFLI

kompot, vaniljecreme og mandelcrumble

199,- FRAVALG AF OST ELLER DESSERT 169,-

3 SMÅ FRA HAVET

SERVERES MED GROVBRØD ELLER SALAT

"Krustade" med krebsesalat og nye grønne asparges

Marinerede rejer, smilende æg og karse

Røget laks, urtecreme og puffet kartoffel

Tilbehør; vælg mellem grovbrød eller salat 155,-

SALATER

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

LETRØGET SVINEMØRBRAD med sprød salat, brødcrou-toner, semitørret tomat, oliven og syltet hvid asparges **139,-**

DET LUNE

LUNE LIVRETTER - DANSK OG FRANSK INSPIRERET

LØGSUPPE med ostegratineret brødcrou-ton **98,-**

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

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

VORES STJERNESKUD på hjemmebagt franskbrød med stegt rødspætte, koldrøget laks, rejer, salat og urtecreme **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,-**

OST OG SØDT

OSTETALLERKEN 3 slags **78,-** 5 slags **125,-**

RABARBER TRIFLI kompot, vaniljecreme og crumble **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 rabarberkage m/ flødeskum **35,-** is +**25,-**

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,-**

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

Læs mere om dagens gode bud på forsiden af menuen. Tak fordi du er her!

Gælder til 12/6 - 18 Vi forbeholder os retten til ændringer og aflysninger af arrangementer ved uforudsete eller udefrakommende forhold