

Druen & Bønnen VELKOMMEN hos os

DIT SPISESTED

HELE DAGEN SERVERES
et udvalg af fransk/dansk
inspirerede livretter

Vi ændrer løbende menuen
næste gang 12/9 -18

OBS! Special menu ifm.

Blomster- og H.C.A festivals
16.08.18 – 26.08.18

Bl.a. Festivals Brunch fra kl. 10.00

Ved 8 pers. ønsker vi at modtage
madbestilling på forhånd.

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/øl + snacktallerken med ost, oliven, skinke,
mandler, brødstænger med pesto 199,-

EN SMAG AF ALSACE FOR 2

HVER DAG FRA 11.30

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

OKTOBER MOD MADSPILD

DAGEN FØR FRA KL. 11.30

Book bord i oktober og bestil mad på forhånd, min.
dagen før ankomst, så giver vi 10% rabat på maden!!
Gælder ikke for allerede eksisterende tilbud.

MANDAGS MAD

HVER DAG FRA 11.30

Vælg mellem biksemad og tartiflette
Slut af med dagens kage med flødeskum 175,-

TIRSDAGS TAVLEN

HVER DAG FRA 11.30

Se dagens gode bud på tavlen eller hør betjeningen

ONSDAGS OSTEBOARD

HVER ONSDAG FRA 11.30

Onsdagsostebord holder sommerferie t.o.m. sep.
I stedet tilbyder vi om onsdagen vores anretning
med 5 slags ost og tilbehør til bare 100,-

TORSDAGS SÆSON TALLERKEN

HVER TORSDAG FRA 11.30

Torsdage sætter vi fokus på vores sæsontallerken.
(se menukortet. Normalpris 199,-)
En anretning med 5 mundfulde af årstiden 179,-

FREDAGSBØF & CREME BRULEE

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)

Sæsonmenu; 5 retter 4 serveringer 300,-

Dagens gode bud

(Kan ikke kombineres med andre rabatter)

Druen & Bønnen FROKOST 11.30 – 17.00

VORES SMØRREBRØD

PÅ HJEMMEBAGT RUGBRØD – 2 STK. ANBEFALES

TILBUD

3 VALGFRIE

Vælg 2 stk. smørrebrød og slut af med enten
2 stk. ost eller kaffe med sødt 199,-

PEBER MAKREL I INTENS TOMAT
med sommerløg, salturt og citronmayo 85,-

PANDESTEGT FISKEFILET med syltede gulerødder og
blomkål, cornichoner samt gurkemajemayo og kørvæl 85,-

HØNSESALAT med selleri, sprødt kyllingeskind,
frisk æble og kapersbær 85,-

LUFTTØRRET SKINKE OG KARTOFFEL med rygeost
purløg, radiser og spirer 85,-

DEN SPECIFIKKE med svinemørbrad a la creme
og letsyltet spidskål 85,-

GAMMELOST med fedt, sky og løg 65,- rom +20

DET LUNE

LUNE LIVRETTER - DANSK OG FRANSK INSPIRERET

VORES STJERNESKUD

PÅ HJEMMEBAGT FRANSKBRØD

stegt rødspætte, koldrøget laks,
rejer, salat og urtecreme 169,-

OMELET serveres smilende med dagens tilbehør 135,-

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

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

BIKSEMAD; klassisk med bearnaise og syltede rødbeder 155,-

DAGENS VEGANER spørg til dagens veganer 169,-

SÆSONTALLERKEN

SÆSONINSPIREREDE MUNDFULDE PÅ ÉN TALLERKEN
- SERVERES MED GROVBRØD OG SMØR

PEBER MAKREL I INTENS TOMAT
med sommerløg, salturt og citronmayo

&

KYLLINGESALAT MED SELLERI
sprødt kyllingeskind og æble

&

SVINEMØRBRAD A LA CREME
Svendborggris med sommersvampe og letsyltet spidskål

&

2 GODE OSTE
med behørig garniture

&

STIKKELSBÆR TRIFLI
med koldskålscreme og kammerjunk crumble

199,- FRAVALG AF OST ELLER DESSERT 169,-

SALATER

GROVBRØD MED SMØR +15,-
GLUTENFRIT BRØD +15,-

GRATINERET GEDEOST med salat, brødcroustons, se-
mitørret tomat, oliven og søde syltede rosiner 139,-

LUFTTØRRET SKINKE med salat, brødcroustons, semitør-
ret tomat, oliven og kartoffel 139,-

KOLDRØGET LAKS med salat, brødcroustons,
semitørret tomat, oliven, kartoffel og urtecreme 139,-

OST OG SØDT

OSTETALLERKEN 3 slags 78,- 5 slags 125,-

TRIFLI m/ stikkelsbær, koldskål og kammerjunk crumble 60,-

CREME BRULEE strejf af hvid chokolade med sorbet 60,-

PARFAIT IS med nougat svøbt i chokolade 65,-

SMÅ CHOKOLADER pr. stk. 12,- **KRANSEKAGE** stk. 14,-

HJ. BAGT JORDBÆRKAGE med flødeskum 35,- is +25,-

3 SMÅ FRA HAVET

SERVERES MED GROVBRØD ELLER SALAT

Pebermakrel i intens tomat med løg, salturt og citronmayo &
Marinerede rejer, smilende æg og karse &
Koldrøget laks, rygeostcreme og syltede blomkål

Tilbehør; vælg mellem grovbrød eller salat 159,-

SNACKS OG TILBEHØR

TILBUD: 5 SLAGS SNACK INKL. 2 GL. VIN EL. ØL 199,-

SNACKS: ost, oliven, skinke, mandler, brødstænger med pesto
1 slags 29,- 2 slags 55,- 3 slags 75,- 4 slags 90,- 5 slags 105,-

Grovbrød 15,- Glutenfrit brød + anretning hvis muligt 20,-
Sprøde fritter med sauce Heinz 40,- Diverse ekstra garni fra 5,-

Druen & Bønnen AFTEN fra 17.00

SÆSON MENU FRA KL. 17.00

VÆLG FORRET, HOVEDRET, OST OG/ELLER DESSERT

FORRETTER

Todelt forret med peber makrel i intens tomat sommerløg, salturt og citronmayo samt kyllingesalat med selleri, sprød skinke og æble 98,-

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

HOVEDRETTER

Svinemørbrad fra Svendborggris a la creme med sommer-svampe og letsyltet spidskål samt nye kartofler 195,-

250 g bøf bearnaise med løgkompot, friter og salat 265,-
(menu +70,-)

3 GODE OSTE
med behørig garniture

DESSERT

Stikkelsbærtrifli; koldskålscreme og kammerjunkcrumble 60,-

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

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

SÆSONTALLERKEN

SÆSONINSPIREDE MUNDFULDE PÅ ÉN TALLERKEN
- SERVERES MED GROVBRØD OG SMØR

PEBER MAKREL I INTENS TOMAT
med sommerløg, salturt og citronmayo

&

KYLLINGESALAT MED SELLERI
sprødt kyllingskind og æble

&

SVINEMØRBRAD A LA CREME
Svendborggris med sommersvampe og letsyltet spidskål

&

2 GODE OSTE
med behørig garniture

&

STIKKELSBÆR TRIFLI
med koldskålscreme og kammerjunk crumble

199,- FRAVALG AF OST ELLER DESSERT 169,-

3 SMÅ FRA HAVET

SERVERES MED GROVBRØD ELLER SALAT

Pebermakrel i intens tomat med løg, salturt og citronmayo &
Marinerede rejer, smilende æg og karse &
Koldrøget laks, rygeostcreme og syltede blomkål
Tilbehør; vælg mellem grovbrød eller salat 159,-

DET LUNE

LUNE LIVRETTER - DANSK OG FRANSK INSPIRERET

STJERNESKUD stegt rødspætte, koldrøget laks og rejer 169,-

OMELET serveres smilende med dagens tilbehør 135,-

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

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

BIKSEMAD; klassisk med bearnaise og syltede rødbeder 155,-
250 G BØF BEARNAISE; løgkompot, friter og salat 265,-

DAGENS VEGANER spørg til dagens veganer 169,-

SALATER

GROVBRØD MED SMØR +15,- GLUTENFRIT BRØD +15,-

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

LUFTTØRRET SVINENAKKE med sprød salat, brødcrou-
toner, semitørret tomat, oliven, kartoffel og syltet fennikel
139,-

KOLDRØGET LAKS med sprød salat, brødcrou-toner, se-
mitørret tomat, oliven, kartoffel og rygeostcreme 139,-

OST OG SØDT

OSTETALLERKEN 3 slags 78,- 5 slags 125,-
TRIFLI m/ stikkelsbær, koldskål og kammerjunkcrumble 60,-
CREME BRULEE strejf af hvid chokolade med sorbet 60,-
PARFAIT IS med nougat svøbt i chokolade 65,-

SNACKS OG TILBEHØR

TILBUD: 5 SLAGS SNACK INKL. 2 GL. VIN EL. ØL 199,-

SNACKS: ost, oliven, skinke, mandler, brødstænger med pesto
1 slags 29,- 2 slags 55,- 3 slags 75,- 4 slags 90,- 5 slags 105,-

Grovbrød 15,- Glutenfrit brød + anretning hvis muligt 20,-
Sprøde friter med sauce Heinz 40,- Diverse ekstra garni fra 5,-