

DRUEN & BØNNEN

Festival menu 10.00 -17.00 17. - 26. aug.



FESTIVAL BRUNCH

Yoghurt, kompot og müsli, krydrede pølser og røræg, cremet kyllingesalat, ost og lufttørret skinke, lidt sødt, frisk frugt samt grovbolle og smør **149,-**
OBS! Efter 12.00 forbeholder vi os retten til at lukke for brunch

FESTIVAL TALLERKEN

SÆSONINSPIREDE MUNDFULDE PÅ ÉN TALLERKEN
- SERVERES MED GROVBRØD OG SMØR

PEBER MAKREL I INTENS TOMAT
med sommerløg, salturt og citronmayo

&

KYLINGESALAT MED SELLERI
sprødt kyllingskind og æble

&

SVINEMØRBRAD A LA CREME
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,-**

SMØRREBRØD 2 STK. ANBEFALES

PÅ HJEMMEBAGT RUGBRØD

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

PANDESTEGT FISKEFILET med syltede gulerødder og
blomkål, cornichoner samt gurkemajomayo og korvel **85,-**

HØNSESALAT med selleri, sprødt kyllingskind,
frisk æble og kapersbær **85,-**

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

DEN SPECIFIKKE med svinemørbrad a la creme af Svend-
borggris med sommersvampe og letsyltet spidskål **85,-**

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

STJERNESKUD

VORES VERSION

Pandestegt rødspætte, koldrøget laks og rejer på hjemmebagt
ristet franskbrød med salat og ravigottecreme **169,-**

DAGENS OMELET

serveres smilende
med salat og dagens stegte grøntsager i urtecreme **135,-**
OBS! Vegetarisk

3 SMÅ FRA HAVET

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

SNACKTALLERKEN:

Ost – oliven – skinke – mandler - brødstænger med pesto
1 slags **29,-** 2 slags **55,-** 3 slags **75,-** 4 slags **90,-** 5 slags **105,-**
TILBUD: 5 SLAGS + 2 GL. VIN EL. FADØL **199,-**

TARTE FLAMBÉE:

Sprød bund gratineret med cremefraiche, bacon og løg **65,-**
TILBUD: 2 STK. + 2 GL. VIN EL. FADØL **224,-**

SALATER

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

LUFTTØRRET SKINKE med salat, brødcroutoner,
semitørret tomat, oliven og kartoffel **139,-**

KOLDRØGET LAKS med salat, brødcroutoner,
semitørret tomat, oliven, kartoffel og urtecreme **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,-**

SMÅ CHOKOLADER pr. stk. **12,-** KRANSEKAGE
stk. **14,-** HJ. BAGT KAGE med flødeskum **35,- is +25,-**

DRUEN & BØNNEN

Festival menu 17.00 -20.00 17. - 26. aug.



FESTIVALMENU

VÆLG FORRET, HOVEDRET, OST OG/ELLER DESSERT

FORRETTER

Todelt forret med peber makrel i intens tomat sommerløg, salturt og citronmayo **samt** lufttørret skinke med balsamico og marineret fennikel **98,-**

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

HOVEDRETTER

Svinemørbrad a la creme med sommer-svampe og letsyldet spidskål samt nye kartofler **195,-**

250 g bøf bearnaise med løgkompot, fritter 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,-)

FESTIVAL TALLERKEN

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
med sommersvampe og letsyldet spidskål

&

2 GODE OSTE
med behørig garniture

&

STIKKELSBER TRIFLI
med koldskålscreme og kammerjunk crumble

199,- fravalg af ost eller dessert **169,-**

SNACKS

SNACKTALLERKEN:

Ost – oliven – skinke – mandler - brødstænger med pesto
1 slags **29,-** 2 slags **55,-** 3 slags **75,-** 4 slags **90,-** 5 slags **105,-**
TILBUD: 5 SLAGS + 2 GL. VIN EL. FADØL 199,-

TARTE FLAMBÉE:

Sprød bund gratineret med cremefraiche, bacon og løg **65,-**
TILBUD: 2 STK. + 2 GL. VIN EL. FADØL 224,-

3 SMÅ FRA HAVET

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,-

SALATER

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

LUFTTØRRET SKINKE med salat, brødcroutoner,
semitørret tomat, oliven og kartoffel **139,-**

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

STJERNESKUD

VORES VERSION

Pandestegt rødspætte, koldrøget laks og rejer på hjemmebagt
ristet franskbrød med salat og ravigottecreme **169,-**

BØF BEARNAISE

250 g. bøf af entrecotes med løgkompot, grovfritter, salat og
bearnaisesauce **265,-**

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,-**
HJ. BAGT KAGE med flødeskum **35,-** is +25,-