

# Druen & Bønnen VELKOMMEN hos os

## DIT SPISESTED

### HELE DAGEN SERVERES

et udvalg af fransk/dansk  
inspirerede livretter

Vi ændrer løbende menuen  
næste gang 2/1 -19

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

## JULEFROKOST

### 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. husvin/fadøl + snacktallerken med ost, oliven,  
skinke, mandler, brødstænger med pesto 199,-

### EN SMAG AF ALSACE FOR 2

HVER DAG FRA 11.30

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

### GLØGG OG ÆBLESKIVER

JULEHYGGE

Æbleskiver 3 stk. 30,-  
Hvid gløgg 35,- Rød gløgg 35,-  
Valgfri Gløgg og 3 stk. æbleskiver 59,-

### MANDAGS MAD

HVER MANDAG FRA 11.30

Vælg mellem bixsemad eller tartiflette + kage 175,-

### TIRSDAGS TAVLEN

HVER TIRSDAG FRA 11.30

Se dagens gode bud på tavlen eller hør betjeningen

### ONSDAGS OSTEBOARD

FØRSTE ONSDAG I HVER MD. FRA 17.00

Osteboardbuffet med min. 15 slags ost første søndag  
i hver måned fra kl. 17.00 inkl. lille forret 189,-  
Andre onsdagen tilbydes 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 sæson-tallerken.  
(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

EN LÆKKER SILD med smilende æg, kartoffel, rå løg og urtecreme 85,-

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

HØNSESLAT med blegselleri, sprødt kyllingeskind, frisk æble og kapersbær 85,-

DEN SPECIFIKKE med kolde skiver andebryst, figner og sauce cumberland 85,-

SKIVER AF SVINEFILET med frisk letsyltet kålssalat med nødder og tranebær samt sprøde svær 85,-

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

### SMØRREBRØDSTILBUD

3 VALGFRIE

Vælg 2 stk. smørrebrød og slut af med enten 2 stk. ost eller filterkaffe/te med kranssekage 199,-

## 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 cremefraiche, bacon og løg - serveres med salat 129,-

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

BIKSEMAD med rugbrød, spejlæg og rødbeder 155,-

DAGENS VEGANER spørg til dagens veganer 169,-

## SÆSONTALLERKEN

SÆSONINSPIREREDE MUNDFULDE PÅ ÉN TALLERKEN  
- SERVERES MED GROVBRØD OG SMØR

VARMRØGET MINISPÆTTE  
med æggeblomme creme, bedecrudite og sprøde kapers &

KOLDE SKIVER ANDEBRYST  
med figner, sauce cumberland og jordskokkechips &

SVINEFILET  
portvinsauce, frisk letsyltet kålssalat med nødder og tranebær &

2 GODE OSTE  
med behørig garniture &

RIS A LA MANDE TRIFLI  
med vaniljecreme, amarena kirsebær og mandler i brunet smør

199,- FRAVALG AF OST ELLER DESSERT 169,-

## SALATER

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

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

SKIVER AF ANDEBRYST med salat, brødcroustons, semitørret tomat, oliven, figner og sauce cumberland 139,-

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

## OST OG SØDT

OSTETALLERKEN 3 slags 78,- 5 slags 125,-

TRIFLI a la ris a la mande 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 35,- is +25,-

## 3 SMÅ FRA HAVET

TILBEHØR: VÆLG MELLEM GROVBRØD ELLER SALAT

Varmrøget minispætte, beder, dildmayo og sprøde kapers &  
Marinerede rejer, smilende æg og karse &  
Koldrøget laks, urtecreme og syltede blomkål

Tilbehør: Vælg mellem grovbrød eller salat 159,-

## SNACKS OG TILBEHØR

TILBUD: 5 SNACKS + 2 GL. HUSVIN EL. FADØL 199,-

SNACKS: ost, oliven, svær, 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 – 20.00

## SÆSON MENU FRA KL. 17.00

VÆLG FORRET, HOVEDRET, OST OG/ELLER DESSERT

### FORRETTER

Varmrøget minispætte med æggeblommecreme, bedecrudite og sprøde kapers samt kolde skiver andebryst med figner, sauce cumberland ogjordskokkechips **98,-**

\*\*\*

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

### HOVEDRETTER

Langtidstilberedt svinefilet med græskar, portvinssauce, sprøde svær og frisk grønkålssalat med nødder og tranebær **195,-**

\*\*\*

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

### 3 GODE OSTE

med behørig garniture

\*\*\*

### DESSERT

Ris a la mande trifli med vaniljecreme, amarena kirsebær og mandler i brunet smør **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

### VARMRØGET MINISPÆTTE

med æggeblommecreme, bedecrudite og sprøde kapers  
&

### KOLDE SKIVER ANDEBRYST

med figner, sauce cumberland ogjordskokkechips  
&

### SVINEFILET

portvinssauce, frisk letsyltet kålssalat med nødder og tranebær  
&

### 2 GODE OSTE

med behørig garniture  
&

### RIS A LA MANDE TRIFLI

med vaniljecreme, amarena kirsebær og mandler i brunet smør

**199,- FRAVALG AF OST ELLER DESSERT 169,-**

## 3 SMÅ FRA HAVET

TILBEHØR: VÆLG MELLEMLIG GROVBRØD ELLER SALAT

Varmrøget minispætte, beder, dildmayo og sprøde kapers & Marinerede rejer, smilende æg og karse & Koldrøget laks, urtecreme 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 cremefraiche, bacon og løg - serveres med salat **129,-**

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

BIKSEMAD; med rugbrød, spejlæg og beder **155,-**

250 G BØF BEARNAISE; løgkompot, fritter og salat **265,-**

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

## SALATER

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

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

SKIVER AF ANDEBRYST med salat, brødcroutoner, semitørret tomat, oliven, figner og sauce cumberland **139,-**

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

## OST OG SØDT

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

TRIFLI a la ris a la mande **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 **35,-** is +25,-

## SNACKS OG TILBEHØR

TILBUD: 5 SNACKS + 2 GL. HUSVIN EL. FADØL **199,-**

SNACKS: ost, oliven, svær, 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,-**