

Druen & Bønnen VELKOMMEN hos os

DIT SPISESTED

HELE DAGEN SERVERES
et udvalg af fransk/dansk
inspirerede livretter

Vi ændrer løbende menuen
næste gang 1/11 -18

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,-

OKTOBER MOD MADSPILD

10 % PÅ FORUDBESTILT MAD
Book bord i okt. og bestil mad på forhånd, min. kl.
15.30 dagen før ankomst, så får du 10 % på maden!!
Gælder ikke for allerede eksisterende tilbud.

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 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 FORUDBESTILLES)
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,-

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

DEN SPECIFIKKE med terrin af confiteret and og gris med sprøde jordkokker og æble- kvædechutney 85,-

LUN GLASERET SPIDSBRYST med flødepeberrod og syltede løg 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 kransekage 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

SÆSONINSPIREDE MUNDFULDE PÅ ÉN TALLERKEN
- SERVERES MED GROVBRØD OG SMØR

KRABBE BISQUE

med fennikel, bladselleri og rørt torsk med urter &

TERRIN AF CONFITERET AND OG GRIS med sprøde jordkokker og æble- kvædechutney &

LUN GLASERET SPIDSBRYST med flødepeberrod og syltede løg &

2 GODE OSTE med behørig garniture &

GRÆSKAR TRIFLI med sød tonkabønnecreme og knasende græskarkernecrumble

199,- FRAVALG AF OST ELLER DESSERT 169,-

SALATER

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

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

TERRIN AF CONFITERET AND OG GRIS med salat, brødcroutoner, jordkokker og æble- kvædechutney 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/ græskar, creme og 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 KAGE 35,- is +25,-

3 SMÅ FRA HAVET

SERVERES MED GROVBRØD OG SMØR

Krabbe Bisque med fennikel, bladselleri samt rørt torsk & Marinerede rejer, smilende æg og karse & Koldrøget laks, urtecreme og syltede blomkål

Serveres med grovbrød og smør 159,-

SNACKS OG TILBEHØR

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

SNACKS: ost, oliven, terrin, 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

Todelt forret med Krabbe Bisque med fennikel, bladselleri og rørt torsk med urter **samt** terrin af confiteret and og gris med sprøde jordkokker og æble- kvædechutney **98,-**

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

HOVEDRETTER

Braiseret oksespidsbryst og rosastegt oksetyksteg med selleripuré, brombær og saltet gulerod **195,-**

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

3 GODE OSTE

med behørig garniture

DESSERT

Græskar Trifli med tonkacreme og græskarcrumble **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

KRABBE BISQUE

med fennikel, bladselleri og rørt torsk med urter
&

TERRIN AF CONFITERET AND OG GRIS
med sprøde jordkokker og æble- kvædechutney
&

LUN GLASERET SPIDSBRYST

med flødepeberrod og syltede løg
&

2 GODE OSTE

med behørig garniture
&

GRÆSKAR TRIFLI

med sød tonkabønnecreme og knasende græskarkernecrumble

199,- FRAVALG AF OST ELLER DESSERT 169,-

3 SMÅ FRA HAVET

SERVERES MED GROVBRØD OG SMØR

Krabbe Bisque med fennikel, bladselleri samt rørt torsk & Marinerede rejer, smilende æg og karse & Koldrøget laks, urtecreme og syltede blomkål
Serveres med grovbrød og smør **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 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,-**

TERRIN AF CONFITERET AND OG GRIS med salat, brødcroutoner, jordkokker og æble- kvædechutney **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/ græskar, creme og 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 KAGE **35,-** is +25,-

SNACKS OG TILBEHØR

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

SNACKS: ost, oliven, terrin, 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,-**