

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 - 2019

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,-

MANDAGS MENU

HVER MANDAG FRA 11.30

Valgfri salat fra menuen, efterfulgt af gammeldags
æblekage med flødeskum, portvin og ribsgele 169,-

TIRSDAGS TILBUD

HVER TIRSDAG FRA 11.30

Se dagens tilbud på tavlen eller spørg betjeningen

ONSDAGS OSTEBOARD

FØRSTE ONSDAG I HVER MD. FRA 17.00

Ostebordbuffet med min. 15 slags ost første onsdag
i hver måned fra kl. 17.00 inkl. lille forret 199,-

(SKAL FORUBBESTILLES)

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

Sæsonmenu; 5 retter 4 serveringer 300,-

(SKAL FORUBBESTILLES)

FRA 17. NOV. GLØGG OG SKIVER

JULEHYGGE

Æbleskiver 3 stk. 30,-

Hvid - eller rød gløgg 39,-

Valgfri gløgg og 3 stk. æbleskiver 65,-

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 kartoffel,
rå løg og æggecreme 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 kålsalat,
nødder og tranebær samt sprøde svær 85,-

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

SMØRREBRØDSTILBUD

KAN IKKE DELES

Vælg 2 stk. smørrebrød og slut af med enten
2 slags 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,-

LØGSUPPE med ostegratineret brødcruton 98,-

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,-

DAGENS VEGANER spørg til dagens veganer 169,-

SÆSONTALLERKEN

SÆSONINSPIREREDE MUNDFULDE PÅ ÉN TALLERKEN
- SERVERES MED GROVBRØD OG SMØR

VARMRØGET MINISPÆTTE
med æggeblommecreme, bedecrudite og sprøde kapers
&

KOLDE SKIVER ANDEBRYST
med figner, sauce cumberland og jordskokkechips
&

SVINEFILET
portvinsauce, frisk letsyltet kålsalat 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, 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,-
GL. DAWS æblekage med flødeskum, portvin og ribsgele 45,-
CREME BRULEE strejf af hvid chokolade med sorbet 60,-
PARFAIT IS med nougat og cognac svøbt i chokolade 65,-
SMÅ CHOKOLADER pr. stk. 12,- KRANSEKAGE stk. 14,-
HJ. BAGT KAGE 35,- is +25,- RIS A LA MANDE 60,-

3 SMÅ FRA HAVET

SERVERES MED GROVBRØD

Varmrøget minispætte, beder, æggecreme og sprøde kapers &
Letmarinerede rejer i citrusolie med karse &
Koldrøget laks, urtecreme og syltede blomkål

159,- (tillæg for blandet salat 45,-)

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 15,-
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,-

Løgsuppe med ostegratineret brødcruton 98,-

HOVEDRETTER

Langtidstilberedt svinefilet med græskar, portvinsauce, 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

portvinsauce, frisk letsyldt 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

SERVERES MED GROVBRØD

Varmrøget minispætte, beder, æggecreme og sprøde kapers & Letmarinerede rejer i citrusolie med karse & Koldrøget laks, urtecreme og syltede blomkål

159,- (tillæg for blandet salat 45,-)

DET LUNE

LUNE LIVRETTER - DANSK OG FRANSK INSPIRERET

LØGSUPPE med ostegratineret brødcruton 98,-

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,-

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,-

GL. DAWS æblekage med flødeskum, portvin og ribsgele 45,-

CREME BRULEE strejf af hvid chokolade med sorbet 60,-

PARFAIT IS med nougat og cognac svøbt i chokolade 65,-

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

HJ. BAGT KAGE 35,- is +25,- RIS A LA MANDE 60,-

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 15,-
Sprøde fritter med sauce Heinz 40,- Diverse ekstra garni fra 5,-