

# Druen & Bønnen VELKOMMEN hos os

## DIT SPISESTED

**HELE DAGEN SERVERES**  
et udvalg af fransk/dansk  
inspirerede livretter

**Vi ændrer løbende menuen**  
næste gang 1/12 - 2018

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**  
Osteboardbuffet 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,-

HØNSESALAT 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 kranskekage 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

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 og jordskokkechips  
&

SVINEFILET  
portvinsauce, frisk letsyltet kålsalat med nødder og tranebær  
&

2 GODE OSTE  
med behørig garniture  
&

GL. DAWS ÆBLEKAGE  
med kompot, rasp, flødeskum, portvin og ribsgele

199,- FRAVALG AF OST ELLER DESSERT 169,-

## SALATER

GROVBRØD MED SMØR +15,-  
GLUTENFRI 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 m/ 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,-  
HJEMME BAGT KAGE 35,- is +25,-

## 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 garn 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 og jordkokkechips **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

Intens chokoladecake med hvid chokoladeganache samt variation af æble **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 og jordkokkechips  
&

### SVINEFILET

portvinsauce, frisk letsyldt kålssalat med nødder og tranebær  
&

### 2 GODE OSTE

med behørig garniture  
&

### GL. DAWS ÆBLEKAGE

med kompot, rasp, flødeskum, portvin og ribsgelé

**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 m/ flødeskum, portvin og ribsgelé **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,-**

HJEMME 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 **15,-**

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