

# Druen & Bønnen FROKOST 11.30 – 17.00

## VORES SMØRREBRØD

PÅ HJEMMEBAGT RUGBRØD – 2 STK. ANBEFALES

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

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

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

DEN SPECIFIKKE med kolde skiver løfttørret lammekølle  
med marineret fennikel og intens tomat 85,-

DEN LUNE skiver af rosastegt okseryg, løg i variation samt  
Madagaskarpebersauce 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 TORSK  
med sennepsvinaigrette, beder og flæskesvær crust  
&

KOLDE SKIVER LUFTTØRRET LAMMEKØLLE  
med marineret fennikel og intens tomat  
&

ROASTEGT OKSERYG  
med løg i variation samt Madagaskarpebersauce  
&

2 GODE OSTE med behørig garniture  
(venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes)  
&

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 LUFTTØRRET LAMMEKØLLE med salat, brød-  
croutoner, semitørret tomat, marineret fennikel og oliven 139,-

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

## OST OG DESSERT

OSTETALLERKEN 3 slags 78,- 5 slags 125,-  
(venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes)  
GL. DAWS æblekage med flødeskum, portvin, ribsgele 45,-  
CREME BRULEE strejf af hvid chokolade med sorbet 60,-  
PARFAIT IS med nougat og cognac svøbt i chokolade 65,-  
CHOKOLADEKAGE med hvid ganache og æblesorbet 65,-

## 3 SMÅ FRA HAVET

SERVERES MED GROVBRØD OG SMØR

Varmrøget torsk med sennepsvinaigrette, beder og flæskesvær,  
Rejer med smilende æg og  
Koldrøget laks med urtecreme

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 VELKOMMEN hos os

## DIT SPISESTED

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

**Vi ændrer løbende menuen  
næste gang 3/4 - 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

## DIN FEST

**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,  
svær, 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 OSTEBOORD

**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 FORUBESTILLES)

### 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,-

(SKAL FORUBESTILLES)

### "DET ER EN LØRDAG AFTEN"

**HVER LØRDAG FRA 17.00**

Kokkens Sæsonmenu; 5 retter i 4 serveringer 300,-

(SKAL FORUBESTILLES)

### FERIELUKKET

**UGE 6 OG 7**

Vi holder lukket i uge 6 og 7  
men vender tilbage i uge 8. På glædeligt gensyn!

Dagens gode bud

(Kan ikke kombineres med andre valgte)