

# Frøkostmenu 11.30 – 17.00

## Snacks

Sal tede mandler / Fl æskesvær / Oliven /  
Brødstænger & Tapenade / Ost  
Vælg 1 slags **29,-** 2 slags **55,-** 3 slags **75,-** 4 slags **90,-** 5 slags **105,-**

## Smørrebrød

På hjemmebagt rugbrød. Pr. stk. **85,-** (2 stk. anbefales)

En lækker sil d  
smilende æg, rå og syltede løg, kapers og urtecreme

Urtemarinerede rejer  
smilende æg, mayo og karse

Pandestegt fiskefilet  
syltede gulerødder og blomkål, cornichoner og gurkemajomayo

Hønsesalat  
med blegselleri, frisk æble og sprødt

Den specifikke  
Intens lufttørret lammekølle med ramsløgsmayo  
og syltet gulerødder

Gammel ost  
med fedt, sky, rå løg og mørk rom

## Varme retter

Omel et med sauté af årstidens grønt og rosmarinskinke.  
Serveres smilende med salat **145,-**

Stjerneskud på hjemmebagt franskbrød med pandestegt  
rødspætte, koldrøget laks, rejer, salat og urtecreme **169,-**

Tarte Fl ambee; brødbund med cremefraiche, løg og bacon.  
Bages sprød i ovnen **89,-** lille salat **+40,-**

Tartiflette; kartoffel- og løgsauté med skinke, ost og cremefraiche.  
Gratineres i fad. Serveres med salat **139,-**

Bistrøretten spørg betjeningen

Dagens veganer spørg gerne til dagens veganske anretning

250 g Pariserbøf af Freygaard oksekød  
med klassisk tilbehør og rå æggeblomme  
**Bøffen serveres medium stegt 165,-**

## Årstidens anretninger

3 små fra havet  
Varmrøget Smørfisk med sprøde svær og variation af rødbede  
Urtemarinerede rejer og smilende æg, laks og urtecreme.  
Hertil brød og smør **159,-** lille salat **+40,-**

Sæsonalt Ierken - 5 små mundfulde af årstidens  
Pighvar fumet med ballotine, selleri, syrnede fløde og stenbiderrøgn  
Rosastegt mørbrad af tunggris, græskar, jordskokker,  
æblegastrik og sprødt  
2 gode oste med behørig garniture  
(venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes)  
"Cappuccino Fromage" på Holy Bean bønner med  
mandelsprødt, vaniljecreme og espresso- honning galce

Hertil brød og smør **225,-** (fravælg ost eller dessert **199,-**)

## Salater

Koldrøget Laks med årstidens salater, syltede urter  
og sprøde croutoner, urtecreme, oliven og intens tomat  
**149,-**

Formateret intens Lammekølle med årstidens salater,  
syltede urter og sprøde croutoner, grillet fennikel, ramsløgsmayo, oliven  
og intens tomat **139,-**

Grillet gedeost med årstidens salater, syltede urter  
og sprøde croutoner, rosiner i kastanjelikør, oliven og intens tomat  
**139,-**

## Ost

3 slags ost med garniture samt grovbrød **78,-**  
5 slags ost med garniture samt grovbrød **125,-**  
– venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes  
Camembert Frites, ristet franskbrød, stikkelsbærkompot **65,-**

## Desserter

Creme Brul ee med strejf af hvid chokolade. Hertil sorbet **85,-**  
Gammel dags æblekage med kompot, flødeskum og rasp **45,-**  
Druen og Bønnens trifli **60,-**

## Tilkøb

Glutenfrit brød **15,-**  
Lille salat årstidens salater og syltede urter **40,-**  
Fritter med sauce Heinz ketchup **40,-**

# Aftenmenu fra 17.00

## Gourmet menuen

Vælg 3 eller 4 retter

### Forret:

Pighvar fumet – Unghane ballotine – knoldselleri  
Syrnet fløde – stenbiderrogn – dildolie

\*\*\*

### Hovedret:

Variation af tunggris  
Mørbrad – hjemmelavet ramsløgspølse – græskar – jordskokker -  
Syrlig æblegarstriik - sprødt

\*\*\*

**Ost:** 3 slags ost med garniture samt grovbrød  
– lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes

\*\*\*

### Dessert:

En hyldest til mormor  
Letfrossen citronfromage – knust mandelkage – lakrids – Saltkaramel

**3 retter 325,- 4 retter 365,-**

## Månedens Vinmenu

Gayda Sauvignon Bl., Languedoc 2016  
Martinolles, Pinot Noir, Languedoc '18  
Lager Mjød.

**Til 3 retter 225,- Til 4 retter 275,-**

## -Sæson tallerken -

5 små mundfulde af årstiden

Pighvar fumet med ballotine, selleri, syrnede fløde og stenbiderrogn  
Rosastegt mørbrad af tunggris, græskar, jordskokker,  
æblegastrik og sprødt

2 gode oste med behørig garniture

*(venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes)*

"Cappuccino Fromage" på Holy Bean bønner med  
mandelsprødt, vanilje creme og espresso- honning glace

Hertil brød og smør **225,-** (fravælg ost eller dessert **199,-**)

## Snacks og Lette retter

Saltede mandler / Flæskesvær / Oliven /  
Brødstænger & Tapenade / Ost  
Vælg 1 slags **29,-** 2 slags **55,-** 3 slags **75,-** 4 slags **90,-** 5 slags **105,-**

3 små fra havet

Varmrøget Smørfisk med sprøde svær og variation af rødbede  
Urtemarinerede rejer og smilende æg, laks og urtecreme.  
Hertil brød og smør **159,-** lille salat **+40,-**

Tarte Flambée: brødbund med cremefraiche, løg og bacon.  
Bages sprød i ovnen **89,-** lille salat **+40,-**

## Bistroretter

Stjernesud på hjemmebagt franskbrød med pandestegt  
rødspætte, koldrøget laks, rejer, salat og urtecreme **169,-**

250 g Pariserbøf af Freygaard økseked  
med klassisk tilbehør og rå æggeblomme  
**Bøffen serveres medium stegt 165,-**

Tartiflette: kartoffel- og løgsauté med skinke, ost og cremefraiche.  
Gratineres i fad. Serveres med salat **139,-**

Bistroretten spørg betjeningen

Variation af tunggris: Rosastegt mørbrad – hjemmelavet  
ramsløgspølse – græskar – jordskokker  
Syrlig æble garstriik – sprødt **205,-**

Bøf af entrecotes, løgkompot, salat, fritter og bearnaise **275,-**

Dagens veganer spørg gerne til dagens veganske anretning

## Salater

Koldrøget laks med årstidens salater, syltede urter  
og sprøde croutoner, urtecreme, oliven og intens tomat  
**149,-**

Formateret intens Lammekølle med årstidens salater,  
syltede urter og sprøde croutoner, grillet fennikel, ramsløgsmayo, oliven  
og intens tomat **139,-**

Grillet gedeost med årstidens salater, syltede urter  
og sprøde croutoner, rosiner i kastanjelikør, oliven og intens tomat  
**139,-**

## Ost

3 slags ost med garniture samt grovbrød **78,-**

5 slags ost med garniture samt grovbrød **125,-**

– venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes  
Camembert Frites, ristet franskbrød, stikkelsbærkompot **65,-**

## Desserter

Creme Brulée med strejf af hvid chokolade. Hertil sorbet **85,-**  
Gammel dags æblekage med kompot, flødeskum og rasp **45,-**  
En hyldest til mormor med letfrossen citronfromage, knust  
mandelkage, lakrids og salt karamel **95,-**

## Tilkøb

Glutenfrit brød pr skive **15,-**  
Lille salat årstidens salater og syltede urter **40,-**  
Fritter med sauce Heinz ketchup **40,-**

# Aperitif

## Aperitif & Snacks for 2

Vælg aperitif: Cremant, Kir, Aperol Spritz, G&T (69,-)

Lille snacktallerken til deling: oliven, flæskesvær, mandler og brødstænger med pesto

199,-

# Vine

	Gl.	½ fl.	Fl.
<b>Mousserende</b>			
Calixte Cremant d'Alsace, Brut	69,-		325,-
<b>Hvidvin</b>			
Cote Mas, Languedoc, grenache blanc, '18	69,-	169,-	310,-
Knipser Riesling, Pfalz '17	79,-	175,-	339,-
Ecker-Eckhof Gr. Veltliner Wagram '17	69,-	169,-	315,-
Cedric Bardin, Sauvignon Bl., Loire '18	79,-	175,-	325,-
Mâcon- Villages, chardonnay '18	79,-	175,-	345,-
La Cappuccina, Pinot Grigio, Veneto '17	79,-	175,-	325,-
<b>Rosé</b>			
Cote Mas Languedoc, '18	69,-	169,-	310,-
Petite Perriere, Pinot Noir, Loire '18	79,-	175,-	345,-
<b>Rødvin</b>			
Cote Mas, Languedoc, grenache noir '18	69,-	169,-	310,-
Martinolles, Pinot Noir, Languedoc '18	69,-	169,-	310,-
Château Laclaverie, Côtes de Francs '12/14	79,-	175,-	345,-
Cave de Rasteau "Ortas", Rhône '16	79,-	175,-	345,-
Valpolicella Cottini, Veneto '18	79,-	175,-	325,-
Bodegas Luzon, Crianza, Jumilla '16	69,-	169,-	310,-
<b>Søde vine</b>			
Ch.M. Caresse, Semillion, Montravel '17	69,-		295,-
Fonseca LBV 2012	79,-		375
Vallebelbo Brachetto d'Acqui	69,-		315,-

	FL.
<b>Hvidvin</b>	
D. Gayda Sauvignon Bl., Languedoc 2016	310,-
C. Hunawihl, Riesling D'Alsace Grand cru '16	355
Nilson Chardonnay, Santa Babara county 2017	450,-
Henri Laroche, Petit Chablis '18	395,-
Pagani di Marchi, Blumea, Toscana 2013	389,-
Jean-Marc Boillot, Montagny 1. Cru 2016/2014	575,-
J.B Rheingau, Riesling '17	375,-
<b>Rødvin</b>	
Closerie De Camensac Haut M. '12	495
J. Faiveley Mercurey, 1er Cru Clos des Roy 2015	595,-
Grimaldi, Barolo, Piemonte 2013	595,-
Rustenberg, John X Merriman, Stellenbosch 2015	395,-
Le Volte, Bolgheri	465,-
<b>Søde vine</b>	
D. Gayda, Selection Chenin Blanc 2014	500,-
DOWs LBV 2009	550,-
Ch. de la Mulonniere, Coteaux du Layon Beaulieu, 50 cl. 2015	275,-

# Kolde & Varme drikke

## Vand & saft

Økosoft 0,25 l. **38,-**  
Hyldeblomst  
Solbær  
Æblejuice  
Ginger ale

## Sodavand 0,25 l. **36,-**

Coca Cola, Pepsi Max,  
Faxe kondi, Tonic  
Mirinda Orange, Mirinda Lemon  
Egekilde.

Isvand pr. pers. **25,-** Hvis kun vand ønskes.  
Pr. kande **25,-** Ved køb af andre drikkevarer

## Fadøl

Alenø 16 (5,7 % alk.)  
Stor 0,5 l. **64,-** / Lille 0,33 l. **48,-**

Willermoes pilsner / Classic (4,8 % alk.)  
Stor 0,4 l. **48,-** / Lille 0,30 l. **38,-**

## Flaske øl

### Ugly Duck

Miami vice pale ale, 0,33 l. (4,7% alk.) **63,-**

IPA 0,33 l. (5,9% alk.) **63,-**

Us Brown ale 0,33 l. (5,9% alk.) **63,-**

Fjalshvede øl 0,33 l. (4,8% alk.) **63,-**

Fynsk Forår 0,33 l. (5,0% alk.) **63,-**

Royal Free 0,33 l. (0,5% alk.) **40,-**

## Kaffe / Te / Kakao

Filtterkaffe Kop med 1 påfyld **35,-**

Te Krus **35,-**

- Urtete - pebermynte, citronmelisse og lakrids
- Rød kvæde
- Grøn citron og ingefær
- Hvid fersken
- Sort Earl Gray
- 
- Stempel kande 4 kopper **78,-**

Espresso Single **30,-** espresso Dobbelt **32,-**

Americano Dobbeltshot **35,-**

Macchiato Dobbeltshot **36,-**

Cortado Dobbeltshot **36,-**

Café au Lait Singleshot **38,-**

Cappuccino Singleshot **38,-**

Caffelatte Dobbeltshot **48,-**

Islatte Dobbeltshot på isterninger med mælk **48,-**

Sirup Vanilje, Karamel, Hasselnød **5,-**

Caffé Mocha Dobbeltshot på varm kakao **50,-**

Varm kakao med flødeskum **48,-** / lille **43,-**

Havremælk / Ekstra shot som tilkøb **5,-**

## Lidt til kaffen

Ost med grovbrød og smør  
3 slags ost **78,-** 5 slags ost med **125,-**

Camembert Frites, ristet franskbrød, stikkelsbærkompot **65,-**

Crème Brûlée med strejf af hvid chokolade. Hertil sorbet **85,-**

Gammel dags æblekage med kompot, flødeskum og rasp **45,-**

Druen og Bønnens trifli **60,-**

Små chokolader: mørk med trøffel, hvid med Bailey,

lys med karamel, mørk med pebermynte pr. stk. **12,-**

Lille kranssekagestykke hjemmelavet pr. stk. **14,-**

## Spiritus

Ålborg Export – afrundet ledsager til det meste **39,-**

Ålborg Dild – til fisk og skaldyr varmt og koldt **39,-**

Ålborg Nordgul – til saltet, speget og røget **39,-**

Ålborg Porse – perfekt ledsager til ost **39,-**

Ålborg 1/2 – mild og frisk og kun 22,5 % **39,-**

Linie Akvavit – den gyldne norske klassiker **39,-**

Spiritus og Bitter 3 cl. Diverse **39,- / 59,- / 79,-**

D & B Kaffe Kastanjelikør, vodka 2 cl., farin, fløde **75,-**

Irisk Kaffe Whisky 3 cl., farin, flødeskum **75,-**