

# DRUEN & BØNNEN

## APERITIF & SNACKS

### *Aperitif*

Cremant

Kir

Aperol Spritz

G&T

79,-

### *Snacktallerken til dig eller til deling*

Oliven, flæskesvær, saltmandler, ost og  
brødstænger med pesto

1 slags 32,- 2 slags 58,- 3 slags 78,-

4 slags 94,- 5 slags 108,-

### *Tarte Flambee*

Brødbund med cremefraiche, løg og bacon

Bages sprød i ovnen

89,-

# AFTENMENU

KL. 17.00-20.30

## SÆSONMENU

*Vælg 3 eller 4 retter*

### **Snacks**

2 gourmet snacks efter årstiden  
68,-

### **Forret**

Rillette af Dansk Duroc gris,  
slaw af spidskål og æble, grønne syltede  
tomater, baconmayo og jordskokkechips.  
125,-

### **Hovedret**

Urtebagt kuller, nye danske ærter,  
syltede blommer, puré af gulerod,  
nye danske kartofler og gulerods beurre blanc.  
245,-

### *\*Tilkøb*

*Ønskes der i stedet Boeuf Bearnaise som hovedret  
(Tillæg) 99,-*

### **Ost**

3 slags fantastiske oste med afstemt garniture  
*- venligst lad os vide hvis der er nogle ostetyper som  
frabedes*  
95,-

### **Dessert**

Nye danske jordbær, englekage m. timian,  
vanilje flødeskum, lemoncurd og  
jordbærsorbet.  
95,-

*3 retter 395,-*

*4 retter 475,-*

*5 retter 539,-*

## VINMENU

*Afstemt efter sæsonmenuen*

*Denne gang er varmen steget os til hovedet og vi har  
vendt op og ned på vinmenuen.*

### **Snacks**

Spørg tjeneren om dagens velkomst.

### **Forret**

Errazuriz, cabernet sauvignon. Chile

### **Hovedret**

Macön village, Chardonnay, Bourgogne

### **Boeuf Bearnaise**

Finca Antigua, Tempranillo Crianza

### **Ost**

The Tawny, Portvin

### **Dessert**

Vallebelbo Brachetto d'Acqui

*Til 3 retter 275,-*

*Til 4 retter 355,-*

*Til 5 retter 425,-*

# AFTENMENU

KL. 17.00-20.30

## SÆSONTALLERKEN

### *Lakserillette*

Med nye syltede gulerødder,  
citronmayo og sprødt

### *Rosmarinskinke*

Med nye kartofler, hjemmesylt  
og intens sennepsemulsion

### *Friskbagt tartelet fra Vissenbjerg Bageri*

Med frikassé efter årstiden

### *2 gode oste*

med behørigt tilbehør

### *Jordbærtrifli*

Jordbærkompot, crumble og vaniljecreme

**245,-**

## BOEUF BEARNAISE

### *Grillet boeuf af oksefilet*

Lækker og mør udskæring, serveret med  
sprøde pommes frites, rødløgskompot og  
håndpisket bearnaisesauce

**295,-**

## TILKØB

---

### *Stegt foie gras*

**85,-**

### *Lille salat m hjemmesyltet grønt*

**+40,-**

---

## KLASSIKERE

SE SALATER OG DE ANDRE LÆKRE  
KLASSIKERE, VI OGSÅ TILBYDER TIL AFTEN  
PÅ SIDE 3 I MENUKORTET.

## DESSERTER

### *Sæsonens dessert*

*Se sæsonmenu. 95,-*

### *Trifli*

*Tager udgangspunkt i sæsonen. 48,-*

### *Dagens udvalgte kager*

*Spørg tjeneren om udvalg. 48,-*

VINE

MOUSSERENDE

	Gl.	½ fl.	Fl.
Paul delane Cremant de Bourgogne	109,-		589,-
Nitus Cava, Brut	89,-		435,-

ROSÉ

	Gl.	½ fl.	Fl.
Decorè rose, Cote de Gascone	79,-	195,-	389,-
Le Rose Malbec du Prince (Prins Henriks)	89,-	220,-	439,-

HVIDVIN

	Gl.	½ fl.	Fl.
Epicerie a la francaise, Languedoc Sauvignon blanc, viognier	79,-	195,-	389,-
Schloss Johannisberg, Riesling, Rheingau	89,-	212,-	425,-
Eric Louis, Sauvignon Bl., Loire	89,-	220,-	439,-
Macön village, Chardonnay, Bourgogne	89,-	224,-	449,-
J.B Riesling, Rheingau	89,-	205,-	395,-

RØDVIN

	Gl.	½ fl.	Fl.
Epicerie a la francaise Languedoc	79,-	195,-	389,-
11th Hour Pinot Noir, Californien	89,-	220,-	424,-
Dom. Du Seminaire, Rhone	99,-	220,-	439,-
Dalas Freres, Ventoux Grenache	99,-	225,-	449,-
Finca Antigua, Temprnillo Crianza	89,-	220,-	424,-
Guerrieri-Rizzardi, Valpolicella Ripasso, Classico superiore	99,-	245,-	489,-

## KÆLDERVINE

### DESSERT OG PORT

	Gl.	½ fl.	Fl.
Ch. Martillac, Semillion <i>Minder meget om en Sauterne</i>	89,-		429,-
Vallebelbo Brachetto d'Acqui	89,-		424,-
0,5 Ch. Lafon, Sauternes Nabo til Ch. Dýquem			395,-
The Tawney port	69,-		554,-
Sæsonnens Mjød	69,-		445,-
Ch. de la Mulonniere, Coteaux du Layon Beaulieu, 50 cl.			275,-
Ch. Lafon, Sauternes, 50 cl. Slottet er nabo til det berømte slot Ch. D'Yquem			359,-

### HVIDVIN

**Domaine de la Garenne**, Loire, Sancerre.  
Sauvignon blanc. `20  
*Tør, lækker og frisk med citrusnoter.*  
664,-

**Joseph Drouhin, Rully Premier cru**,  
Bourgogne Chardonnay. `18  
*Lækker classic chardonnay*  
679,-

**Faiveley, Montagny**, Bourgogne.  
Chardonnay. `18 *Behagelig friskhed med fedme fra  
fadet.*  
689,-

**Tyskland**  
**Schloss Johannisberg**, Rheingau, Riesling.  
Troocken. `20  
*Frisk med mineralske toner og tør.*  
695,-

**USA**  
**Fess Parker**, Santa Barbera, Californien  
Viognier. `19  
*God fylde og fadsmag.*  
639,-

# KÆLDERVINE

## RØDVINE

### USA

**Head High**, Pinot Noir, Sonoma Country  
92 point ved Decanter `18  
*Let krydret, med strejf af røde bær.*  
595,-

**Pessemist by Daou**, Californien,  
92 point ved Robert Parker  
`19 Zinfandel, Syrah og Petit Siraz  
659,-

**Big Easy**, Fess Parker, Syrah, Grenache  
92 point ved James Suckling. `17  
*Fyldig vin, med noter af brombær og urter.*  
649,-

### Frankrig

**Les Cles de la Tour, Ch. neuf-du-Pape**  
Grenache, Syrah og Mouvedre `20  
*Duft af røde frugter og kardemomme.*  
659,-

**Ch. Haut Segottes**, Saint Emilion Grand  
Cru.  
*Flot elegant vin, med fin syre. `14*  
*Noter af egetræ og sødemefulde urter.*  
629,-

**Ch. Pince**, Pomerol. Merlot  
92 point ved Decanter.  
*Bløde tanniner `13, med chokolade, modne bær*  
*og blommer.*  
879,-

**Jean-Pierre Moueix**, Medoc. Cab. Sauv.  
Franc, Merlot. *Klassisk Medoc, med duft af solbær*  
*og anis. `16 Fyldig med afrundet tanniner.*  
524,-

### Italien

**Chianti Classico Riserva**, Sangiovese og  
cab. sauv. Marchese Antinori. *God fylde, `18,*  
*med noter af blomme krydderier og egetræ.*  
959,-

**Vajra Barolo DOCG**. 100 % Nebbiolo. 93  
point ved Robert Parker. `17  
*God syre, toner af orange og tobak.*  
895,-

**Antinori Peppoli**, Chianti Classico.  
Sangiovese. 91 point ved James Suckling `19  
*Blød og rund med en friskhed*  
579,-

**Prunotto Mompertone**, Piemonte,  
Barbera, Fyldig og frugtig med noter af  
kirsebær. `19  
*Rig på saftige tanniner.*  
569,-

### Spanien

**Finca Valpiedra**, Reserva, Rioja,  
Tempranillo 91 point ved Robert Parker. `12  
*God fylde, afrundet og duft af vanilie.*  
589,-

# KOLDE DRIKKE

## FLASKE-ØL

### *Ugly Duck*

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

**63,-**

### *Ugly Duck*

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

**63,-**

Fynsk Forår 0,33 l. (5,0 % alk.)

**63,-**

Royal Free 0,33 l. (0,05% alk.)

**48,-**

## FADØL

### *Ale No. 16 (5,7 % alk.)*

Stor 0,5 l. **64,-** / Lille 0,33 l. **48,-**

### *Willemoes pilsner (4,8 % alk.)*

Stor 0,4 l. **48,-** / Lille 0,30 l. **38,-**

### *Vestfyns classic (4,6% alk.)*

Stor 0,4 l. **48,-** / Lille 0,30 l. **38,-**

## VAND & SAFT

### *Økosaft 0,25 l.*

Hyldeblomst

Solbær

Æblejuice

Ginger Ale

Rabarber

**38,-**

### *Sodavand 0,25 l.*

Coca Cola

Pepsi Max

Faxe kondi

Tonic

Mirinda Orange

Mirinda Lemon

Egekilde med og uden citrus

**36,-**

### *Isvand*

Hvis kun vand ønskes:

Pr. pers. **25,-**

Ved køb af andre drikkevarer:

Pr. kande **25,-**

# KAFFE, TE, KAKAO

## LIDT SØDT TIL KAFFEN

**Dagens udvalgte kager**

*pr. stk. 48,-*

**Druen og Bønnens triffli**

*45,-*

**Små chokolader**

Fyldte chokolader fra Valrhona

*Pr. stk. 12,-*

**Hjemmebagt kransekage**

*Pr. stk. 14,-*

## KAFFE, TE & KAKAO

*Kaffe fra gourmetristeriet Holy Bean*

**Filterkaffe Kop med 1 påfyld**

*35,-*

**Te i krus**

Urtete - pebermynte, citronmelisse og lakrids

Grøn citron og ingefær

Sort Earl Gray

*35,-*

**Chai latte**

*48,-*

**Druens Chai Kakao**

Chai te, med varm kakao og flødeskum

*55,-*

**Espresso**

*Single 30,- Dobbelt 32,-*

**Americano**

*Dobbeltshot 35,-*

**Macchiato**

*Dobbeltshot 36,-*

**Cortado**

*Dobbeltshot 36,-*

**Café au lait**

*Singleshot 38,-*

**Cappuccino**

*Singleshot 38,-*

**Cafe latte**

*Dobbeltshot 48,-*

**Islatte**

Dobbeltshot på isterninger med mælk

*48,-*

**Cafe Mocha**

Dobbeltshot på varm kakao

*50,-*

**Varm kakao**

Med flødeskum

*48,- / lille 43,-*

**Sirup**

Vanilje, Karamel, Hasselnød

*5,-*



# SPIRITUS

## LIDT TIL HALSEN

***Ålborg Export***

Afrundet ledsager til det meste

**39,-**

***Rød Ålborg***

Afrundet ledsager til det meste

**39,-**

***Brøndum***

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,-**

***“Irisk Kaffe“***

3 cl. Whisky, kaffe,

Farin, flødeskum

**75,-**