

# 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,-

# FROKOSTMENU

Kl. 11.30-15.00

## SMØRREBRØD

*På hjemmebagt rugbrød (min. 2 stk. anbefales)*

### **Christiansø-pigens marinerede sild**

Smilende æg, rå og syltede løg, kapers og urtecreme  
*Pr. stk. 105,-*

### **Hjemmelavede stegte sild med vild timian**

Rå løg, peberrod, sennepscreme og urteskud  
*Pr. stk. 95,-*

### **Kartoffelmad**

Nye danske kartofler, urtemayo, sylt, fynske urter og sprødt  
*Pr. stk. 85,-*

### **Urtemarinerede rejer**

Smilende æg, mayo og karse  
*Pr. stk. 105,-*

### **Pandestegt fiskefilet**

Syltede gulerødder og blomkål, cornichoner og gurkemejemayo  
*Pr. stk. 105,-*

### **Hønsesalat på smørristet franskbrød**

Med syltede sennepskorn, frisk æble, råsyttet selleri, marinerede bøgehatte og urter  
*Pr. stk. 95,-*

## 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,-**

### **3 fra havet**

Årstidens fisk med tilbehør (spørg tjeneren)  
Urtemarinerede rejer, smilende øko-æg og friske urter

Koldrøget laks med hjemmesyltet grønt og urtecreme

Hertil friskbagt brød og smør

**199,-**

*Lille salat +40,-*

### **Tarteletter**

Lille tartelet fra Vissenbjerg Bageri med fyld efter sæsonen

*Pr. stk 42,-*

*(Vi anbefaler 3 stk.)*

*(fra kl. 11.30-15)*

# KLASSIKERNE

*Frokost kl. 11.30-15.00 samt aften kl. 17.00-20.30*

## ***Stegt gedeost-salat (chevre chaud)***

Sprøde salater med syltede rosiner, semitørret tomat, brødstænger, og hjemmesyltet grønt

**168,-**

## ***Laksesalat***

Koldrøget laks fra det gamle røgeri i Faaborg, årstidens blandede salater, smilende øko æg, hjemmesylt og ravigotte creme

**175,-**

## ***Salat med rosemarinskinke***

Rosemarinskinke, sprøde salater, nye kartofler, hjemmesylt, brødstænger og vinaigrette

**168,-**

## ***Stjernesnud***

Smørristet franskbrød med pandestegt rødspættefilet, koldrøget laks, rejer, salat og urtecreme

**195,-**

## TILKØB

### ***Lille salat***

Årstidens salater og syltede urter

**40,-**

### ***Stegt foie gras***

**85,-**

## ***Pariserbøf***

Bøf af 225gr. Freygaard oksekød på smørristet franskbrød og klassisk tilbehør

**175,-**

*”Vi serverer som udgangspunkt vores hakkebøffer medium stegt. Hvis du ønsker en gennemstegt hakkebøf, kan du bestille det. Hakket kød skal ifølge Fødevarestyrelsen være gennemstegt af hensyn til fødevarerikkerheden.”*

## ***Tarte Flambee m. salat***

Brødbund med cremefraiche, løg og bacon  
Bages sprød i ovnen

**125,-**

## OST

Druen & Bønnen er kendt for vores ’Osteonsdage’, og vi har altid et stort udvalg af oste på lager. Kokken har udvalgt og tempereret dagens oste.

(lad os venligst vide, hvis nogen ostetyper frabedes, ellers lader vi kokken udvælge din tallerken)

### ***Ost med garniture og grovbrød***

3 slags ost **95,-**

5 slags ost **137,-**

7 slags ost **214,-**

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, Tempernillo 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,-**