

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,-

Stjernesked

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,-

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,-