

# DRUEN & BØNNEN

---

*Informér venligst tjeneren ved allergener*



# MENU

KLASSISK DANSK I NYE KLÆDER

*Fra 17.30 – 21.30*

## FORRETTER

Brændende Kærlighed

*Karamelliseret løg puré, roget kartoffel,  
bacon & dehydreret rødbede*

Boller i selleri

*Høbagt selleri, svampe gelé & brødfond*

## MELLEMRETTER

Okse med peberrod

*Gravad okse, peberrodsne & hasselnød*

Consommé danoise

*Svineballotine, kyllingefond, saltcitron &  
brændt porre*

**3-retter – 395,-**

Inkl. vinmenu – 645,-

**5-retter – 565,-**

Inkl. vinmenu – 995,-

**7-retter – 735,-**

Inkl. vinmenu – 1395,-

## HOVEDRETTER

Bøf med løg

*Stegt kalv, rødbede puré, kirsebær &  
brændte løg*

Torsk med sennepssauce

*Pocheret torsk, senneps siffon & syltet løg*

## DESSERTER

Ost

*Kokkens udvalgte 3 oste med hjemmelavet  
garniture & knækbrød*

**Tilkøb ekstra oste 25,- pr. stk.**

Øllebrød med appelsin

*Appelsin øl is, kandiseret rugbrød &  
mørk chokolade*

Rødgrød med fløde

*Frysetørret bær, flødeflager & suppe af  
røde bær*

*Informér venligst tjeneren ved allergener*

*Informér venligst tjeneren ved allergener*