



DRUEN & BØNNEN

Lidt til historien

Druen & Bønnen værner om bæredygtighed og gode råvarer.

Ikke bare kreativitet og kompleksitet er det, der afspejler sig i den mad, der bliver serveret - men også egne råvarer og sans for miljøet er det, der skaber rammerne hos Druen & Bønnen.

Vores oksekød får vi fra Avernakø.

Her har skotsk højlandskvæg gået på stranden og græsset, hvilket skaber en velmagende og unik tekstur i kødet. Kvaliteten er i højsædet og kvæget bliver slagtet lokalt.

Vi laver gourmetmad med inspiration af de gamle danske traditioner, men med et twist fra det - franske køkken.

Informér venligst tjeneren ved allergener



AFTENMENU

Køkkenet åbent fra 17.30 – 21.30

Druens 4 Vidundere

*Asparges med fjordrejer & hyldeblomst -
mousseline*

*Fransk landskinke med trøffel, vanilje
tomater & parmasancreme*

Kylling med arter, bolchebeder & blanquette

Blondie med limoncello sorbet & citroncreme

**4-retters – 425,-
inklusive vin – 695,-**

Druens 3 Fantastiske

*Asparges med fjordrejer & hyldeblomst -
mousseline*

Kylling med arter, bolchebeder & blanquette

Blondie med limoncello sorbet & citroncreme

**3-retter – 350,-
inklusive vin – 650,-**

FORRETTER

Asparges med fjordrejer

Dampet hvide asparges, syltet grillet asparges, fjordrejer, hyldeblomst mousseline & urter
135,-

Spæde grønsager med fetacreme

*Grillet spæde grønsager lagt på bund af blød fetacreme, balsamico-dråber
& bitre salater*
135,-

Informere venligst tjeneren ved allergener



MELLEMRÆTTER

Skinke med trøffel

Spansk landskinke med vanilje-tomater, trøffel, ramsløg & parmasancreme

145,-

Farseret mørkel med rogn

Fylt mørkel med gris, syltet løg, grøn olie & kærnemælks sauce med rogn

145,-

HOVEDRÆTTER

Velfærdskylling med ærter

Saftigt velfærdskylling med nye ærter, nye løg, bagte bolchebeder & kyllinge blanquette

265,-

Kalve Ribeye med løg variation

Kalve Ribeye med ramsløg chimicui, bagte skallotteløg syltede løg & maderia sauce

265,-

Pighvar med brunet smør & nye kartofler

Helstegt pighvar hertil spæde grønsager, nye kartofler & brunet smør sauce

450,-

Informér venligst tjeneren ved allergener



OST

Ostebræt

Kokkens udvalgte 3 oste med hjemmelavet garniture & knækbrød

110,-

Tilkøb ekstra oste 25,- pr. Stk.

DESSERTER

Blondie med limoncello

Blondie med limoncello sorbet, citroncreme & hyldeblomst

110,-

Chokoladekuppel med rabarber

Mørk chokolade kuppel, med rødbede sorbet & rabarber kompot

110,-

Kaffe og petit four

3 små hjemmelavet søde sager med kaffen

95,-

Informér venligst tjeneren ved allergener

Informér venligst tjeneren ved allergener