

Frokostmenu fra kl. 11.30 - 15.00



Smørrebrød

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

Christiansø pigens marinerede sild

Smilende æg, rå og syltede løg, kapers og urtecreme
Pr. stk. 95,-

Varmrøget makrel fra det gamle røgeri

Intens tomat, salturt, citronmayo
Pr. stk. 85,-

Hjemmelavet stegte sild med vild timian

Rå løg, peberrod og sennepscreme og urteskud
Pr. stk. 85,-

Urtemarinerede rejer

Smilende æg, mayo og karse
Pr. stk. 95,-

Pandestegt fiskefilet

Syltede gulerødder og blomkål, cornichoner og gurkemajemayo
Pr. stk. 95,-

Hønsesalat

Med syltede sennepskorn, råsyltet selleri, marinerede bøgehatte og urter
Pr. stk. 85,-

Varmrøget andebryst

Frisk æble, syltet majroe og peberrodsmayo og urter
85,-

Gammelost

Med fedt, sky, rå løg og mørk rom
Pr. stk. 85,-

Tilkøb

Baerii Kaviar 15g pr dåse 169,-

Stegt foie gras pr. skive 68,-

Sæsontallerken

Varmrøget makrel

Intens tomat, citronmayo, malt og salturt

Hjemmerøget andebryst

Frisk æble, syltet majroe og peberrodsmayo

Tartelet

Hønseskud i sauce supreme, syltede løg og ærteskud

2 gode oste

Med behørigt tilbehør

Rabarber trifli

Hjemmekogt rabarberkompot, sprød mandel og vaniljecreme

Pr. stk. 225,-

Klassikerne

Tarteletter

Lille tartelet fra Vissenbjerg bageri med fyld efter sæsonen
Pr stk **38,- (vi anbefaler 3 stk til en frokost)**

Stjerneskud

Smørristet franskbrød med pandestegt rødspættefilet, koldrøget laks, rejer, salat og urtecreme **169,-**

Stegt gedeost salat (chevre chaud)

Spøde salater med syltet rosiner, semi tørret tomat, brødstænger, og hjemmesylt
158,-

Lakse salat

Koldrøget laks med nødder fra det gamle røgeri i Faaborg, årtidens blandede salater, smilende øko æg, hjemmesylt og ravigotte creme **165,-**

Andebryst salat

Varmrøget andebryst m/ sprød salat, frisk pære, blåskimmel, syltet majroe, brødstænger, peberrodsmayo
158,-

Pariserbøf

Bøf af Freygaard oksekød på smørristet franskbrød og klassisk tilbehør **165,-**

”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 fødevarerikigheden.”



Snacks

Saltede mandler | Flæskesvær | Oliven |
Brødstænger & Tapenade | Ost

1 slags 29,- 2 slags 55,- 3 slags 75,-
4 slags 90,- 5 slags 105,-

Tarte Flambee

Brødbund med cremefraiche, løg og bacon.
Bages sprød i ovnen 89,- lille salat +40,-

3 fra havet

Årstedens fisk med tilbehør

Urtemarinerede rejer og smilende æg

Koldrøget laks med surt og urtecreme

Hertil brød og smør 159,- lille salat +40,-

Ost

3 slags ost

Med garniture samt grovbrød 78,-

5 slags ost

Med garniture samt grovbrød 125,-

7 slags ost

Med garniture samt grovbrød 199,-

- venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes

Hjemmelavet Camembert frites

Ristet brioche og syltede havtorn 85,-

Desserter og kager

Dagens udvalgte konditorkager pr. stk 65,-

Spørg tjeneren om udvalg

Rabarber trifli

Hjemmekogt rabarberkompot, mandel sprødt og vaniliecreme 60,-

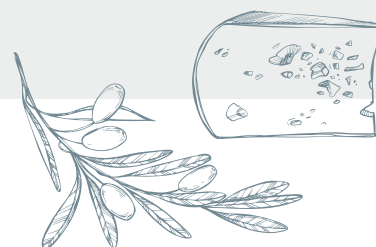
Tilkøb

Glutenfrit brød 20,-

Lille salat

Årstedens salater og syltede urter 40,-

Venligst oplys om allergier ved bestilling.
Med forbehold for ændringer



Aftenmenu fra kl. 17.00 - 20.30

Sæsonmenu

Vælg 3 eller 4 retter

Snacks

2 slags snacks efter årstiden 68,-

Forret

Tartar af syltet makrel - Saltet citron- Agurk
Sprød malt - Mayo - Spæde salater

Hovedret

Hopballe kylling - Ærtesifon - Nye gulerødder -
Syltede perleløg - Sauce supreme - Nye kartofler

*

Tilkøb

- Ønskes der i stedet Boeuf Bearnaise
som hovedret - (Tillæg) kr.85

Ost

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

Dessert

Marinerede jordbær - Marzarin
Luftig ctironmelisse - Chokolade jord
Rabarber granitè

3 retter 375,-

4 retter 455,-

Månedens Vinmenu

Le petit chat '19

11th. hour Cellars
Pinot Noir

Brachetto D' acqui '19

Til 3 retter 275,- Til 4 retter 355,-

Den fuldendte

Seneste bestilling kl. 19.00

Snacks

2 slags snacks efter årstiden

Forret

Tartar af syltet makrel - Saltet citron- Agurk
Sprød malt - Mayo - Spæde salater

Hovedret

Hopballe kylling - Ærtesifon - Nye gulerødder -
Syltede peleløg - Sauce supreme - Nye kartofler

Tilkøb

- Ønskes der i stedet Boeuf Bearnaise som hovedret -
(Tillæg) kr.85

Ost

3 slags ost med garniture samt grovbrød
*- venligst lad os vide hvis der er nogle
ostetyper som frabedes*

Dessert

Marinerede jordbær - Marzarin
Luftig ctironmelisse - Chokolade jord
Rabarber granitè

Kaffe & Fylde chokolader

--

Månedens Vinmenu

Le petit chat '19

11th. hour Cellars
Pinot Noir

Brachetto D' acqui '19

Pris 895,-

Tilkøb

Baerii Kaviar 15g pr dåse 169,-

Stegt foie gras pr. skive 68,-

Sæsonallerken

Varmrøget makrel

Intens tomat, citronmayo, malt og salturt

Hjemmerøget andebryst

Frisk æble, syltet majroe og peberrodsmayo

Tartelet

Hønskød i sauce supreme, syltet løg og ærteskud

2 gode oste

Med behørigt tilbehør

Rabarber trifli

Hjemmekogt rabarberkompot, sprød mandel og vaniljecreme

Pr. stk. 225,-

Klassikerne

Stjerneskud

Smørristet franskbrød med pandestegt rødspætte filet, koldrøget laks, rejer, salat og urtecreme **169,-**

Pariserbøf

Bøf af Freygaard oksekød på smørristet franskbrød og klassisk tilbehør **165,-**

”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.”

Boeuf af Bearnaise

Grillet boeuf af oksefilet

Sprøde pommes frites, håndpisket bearnaisesauce og årstidens salat med hjemmesylt

Pris 295,-

Tilkøb

Baerii Kaviar 15g pr dåse 169,-

Stegt foie gras pr. skive 68,-

Ost

3 slags ost

Med garniture samt grovbrød **78,-**

5 slags ost

Med garniture samt grovbrød **125,-**

7 slags ost

Med garniture samt grovbrød **199,-**

- venligst lad os vide hvis der er nogle ostetyper som frabedes

Desserter

Sæsonens dessert 95,-

Marineret jordbær - bagt marzerin - flutig citron melisse - chokolade jord - rabarber grantè

Druen og Bønnens trifli 45,-

Tager udgangspunkt i sæsonen

Dagens udvalgte konditor kager 60,-

Spørg tjeneren om udvalg

Venligst oplys om allergier ved bestilling.
Med forbehold for ændringer

Vin

	Gl.	1/2 fl.	Fl.
Mousserende			
Calixte Cremant d'Alsace, Brut	<u>89,-</u>		<u>435,-</u>
Hvidvin			
Cote Mas, Languedoc, grenache blanc, '19	<u>69,-</u>	<u>179,-</u>	<u>345,-</u>
Knipser Riesling, Pfalz '19	<u>89,-</u>	<u>205,-</u>	<u>395,-</u>
Gr. Veltliner steringer '19	<u>79,-</u>	<u>185,-</u>	<u>375,-</u>
Cedric Bardin, Sauvignon Bl., Loire '18	<u>79,-</u>	<u>185,-</u>	<u>375,-</u>
Macön village, Chardonnay, Bourgogne '20	<u>89,-</u>	<u>205,-</u>	<u>395,-</u>
J.B Riesling, Rheingau '19	<u>89,-</u>	<u>205,-</u>	<u>395,-</u>
Rosé			
Cote de mas, Languedoc 20	<u>69,-</u>	<u>179,-</u>	<u>345,-</u>
11TH. hour, zinfandel, ca.	<u>79,-</u>	<u>185,-</u>	<u>375,-</u>

	Gl.	1/2 fl.	Fl.
Rødvin			
Cote Mas, Languedoc, grenache noir, '18	<u>69,-</u>	<u>179,-</u>	<u>345,-</u>
Martinolles, Pinot Noir, Languedoc '19	<u>79,-</u>	<u>185,-</u>	<u>375,-</u>
Cave de Rasteau "Ortas", Rhone '18	<u>89,-</u>	<u>205,-</u>	<u>395,-</u>
Valpolicella, Ripasso '18	<u>89,-</u>	<u>205,-</u>	<u>395,-</u>
Bodegas Luzon, Crianza, Jumilla '17	<u>89,-</u>	<u>205,-</u>	<u>395,-</u>
11TH. hour, zinfandel, ca.	<u>79,-</u>	<u>185,-</u>	<u>375,-</u>
Søde vine			
Ch.M. Caresse, Semillion, Montravel '17	<u>69,-</u>		<u>345,-</u>
Vallelbo Brachetto d'Acqui	<u>89,-</u>		<u>395,-</u>
The Tawney port	<u>69,-</u>		<u>445,-</u>

Vine på flasker

	Fl.
Hvidvin	
C. Hunawihl, Riesling D'Alsace Grand cru '17	<u>425,-</u>
Henri Laroche, Petit Chablis '18	<u>395,-</u>
Jean-Marc Boillot, Montagny 1. Cru '18	<u>575,-</u>
Rødvin	
Joseph Drouhin, Santenay, premier cru '17	<u>595,-</u>
Ch. haut-sarpe, saint emilion, grand cru classe '11	<u>595,-</u>

	Fl.
Grimaldi, Barolo, Piemonte 2013	<u>595,-</u>
Fess parker, the big easy, syrah '17	<u>595,-</u>
Le Volte, Bolgheri	<u>465,-</u>
Søde vine	
D. Gayda, Selection Chenin Blanc 2014	<u>500,-</u>
Ch. de la Mulonniere, Coteaux du Layon Beaulieu, 50 cl. 2015	<u>275,-</u>

Venligst oplys om allergier ved bestilling.
Med forbehold for ændringer

Aperitif & Snacks for 2

Vælg aperitif

Cremant, Kir, Aperol Spritz, G&T
samt

Lille snacktallerken til deling

Oliven, flæskesvær, mandler og brødstænger med pesto

kr. 225,-



Kolde Drikke

Flaske øl

Ugly Duck

Miami vice pale ale, 0,33 l. (4,7% alk.) 63,-

IPA 0,33 l. (5,9% alk.) 63,-

US Brown ale 0,33 l. (5,9% alk.) 63,-

Fjalar hvedeøl 0,33 l. (4,8% alk.) 63,-

Fynsk Forår 0,33 l. (5,0% alk.) 48,-

Royal Free 0,33 l. (0,0% 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,-

Vestfyn classic (4,6% alk.)

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

Vand & saft

Økosaft 0,25 l. 38,-

Hyldeblomst

Solbær

Æblejuice

Ginger Ale

Rabarber

Sodavand 0,25 l. 36,-

Coca Cola, Pepsi Max,

Faxe kondi, Tonic

Mirinda Orange, Mirinda Lemon

Egekilde med og uden citrus

Isvand

Pr. pers. 25,- Hvis kun vand ønskes.

Pr. kande 25,- Ved køb af andre drikkevarer

Venligst oplys om allergier ved bestilling.
Med forbehold for ændringer

Kaffe / Te / Kakao

kaffe fra gourmetristeriet Holy Bean

Filterkaffe Kop med 1 påfyld 35,-

Te i krus 35,-

| Urtete - pebermynte, citronmelisse og lakrids

| Rød kvæde

| Grøn citron og ingefær

| Hvid fersken

| Sort Earl Gray

Chai latte 48,-

Stempelkande

4 kopper 78,-

Espresso

Single 30,- Dobbel 32,-

Americano

Dobbelshot 35,-

Macchiato

Dobbelshot 36,-

Cortado

Dobbelshot 36,-

Café au lait

Singleshot 38,-

Cappuccino

Singleshot 38,-

Café latte

Dobbelshot 48,-

Islatte

Dobbelshot på isterninger med mælk 48,-

Sirup

Vanilje, Karamel, Hasselnød 5,-

Café Mocha

Dobbelshot på varm kakao 50,-

Varm kakao

Med flødeskum 48,- / lille 43,-

Lidt til kaffen

Dagens udvalgte kager pr. stk. 60,-

Druen og Bønnens trifli 45,-

Små chokolader

Fyldte chokolader fra valrhona pr. stk. 12,-

Hjemmebagt kranssekage

Hjemmelavet pr. stk. 14,-

Spiritus

Ålborg Export

Afrundet ledsager til det meste 39,-

Ålborg Dild

Til fisk og skaldyr varmt og koldt 39,-

Ålborg Nordguld

Til saltet, speget og røget 39,-

Ålborg Porse

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,-

D & B kaffe

Kastanjelikør, vodka 2 cl., farin, fløde 75,-

“Irisk Kaffe Whisky“ 3 cl.

Farin, flødeskum 75,-

