

Frederik

MADEN

Hvidløgsbrød — 35,-

Med hvidløg, cheddar og mozzarellaost
— Kun ved køb af hovedret

Snacks — 80,-

Friterede snackbites med mozzarella, cheddar, kylling, kartoffel, tomat og løg. Serveres med hjemmelavet aioli og chilimayonnaise

Nachos — 90,-

Med cheddar og mozzarellaost, jalapenos, guacamole, Frederiks hjemmelavede salsa og cremefraichedressing

— Med kylling + 20,-

Hjemmelavet spinatpandekage — 130,-

[Med enten kylling, laks, avocado eller rejer]

Med hytteost, salat, tomat og edamamebønner. Serveres med stegte kartofler og hjemmelavet aioli

— To slags fyld + 15,-

Frederiks cæsarsalat — 125,-

Blandet salat med kylling, cherrytomat, croutons, parmesanost, parmaskinke, saltmandler og cæsardressing. Serveres med hjemmebagt brød

Salat med laks — 135,-

Blandet salat med koldrøget Fanø laks, rejer, cherrytomat, mozzarella, avocado, æg og hjemmelavet dressing. Serveres med hjemmebagt brød

Tortilla — 125,-

[Med kylling eller strimler af oksekød]

Wrap med guacamole, salat, tomat, peberfrugt og løg. Serveres med ostebagte nachos, guacamole, Frederiks hjemmelavede salsa og cremefraichedressing

Stjernesnud — 145,-

1 pandestegt og 1 pocheret rødspættefilet samt rejer på ristet brød med salat, tomat, asparges, æg, laks, kaviar, citron og dressing

— Med to pandestegte fiskefileter i stedet + 15,-

Tapas — 150,-

Varmrøget laksemousse, rødspætterulle pocheret i flødepesto, to slags salami, parmaskinke, emmentaler, vesterhavsost, baconsvøbte dadler, saltmandler og oliven. Serveres med hjemmelavet pesto, aioli og hjemmebagt brød

Pasta — 125,-

Spaghetti med stegt bacon, løg og tomat i flødesauce. Med parmesan. Serveres med hjemmebagt brød

Burger — 140,-

[Med hakkebøf eller kylling]

[Med lys bolle eller rustik grovbolle]

Med ost, bacon, salat, tomat, løg og thousand island dressing i valgfri bolle smurt med hjemmelavet kryddermayonnaise. Serveres med pommes frites, ketchup og hjemmelavet chilimayonnaise

— Med ostebagte nachos, guacamole, Frederiks hjemmelavede salsa og cremefraichedressing i stedet + 20,-

Bøfsandwich — 145,-

Med hakkebøf, stegte løgringe, hjemmesyltede agurker, hjemmelavet remoulade, hjemmesyltede rødbeder og hjemmelavet sauce i lys bolle. Serveres med pommes frites, ketchup og remoulade

Mørbradgryde — 155,-

[Med smørdampede kartofler eller pommes frites]

Med svinemørbrad, pølser, bacon og grøntsager i flødesauce. Serveres med valgfri kartoffel

Steak — 195,-

[Med smørdampede kartofler eller pommes frites]

200 g. steak af okse med hjemmelavet whiskeysauce og blandet grønt tilbehør. Serveres med valgfri kartoffel



SIDEORDERS

Frit valg mellem følgende — 25,-

Pommes frites

Med ketchup og mayonnaise

Løgringe

6 stk. med hjemmelavet aioli

Ostebagte nachos

Med Frederiks hjemmelavede salsa og cremefraichedressing

Blandet salat

Med hjemmelavet cremefraichedressing

DESSERT

Baileys chokolademousse — 45,-

Med hvid chokoladedrys og frisk frugt

Hjemmelavet pandekage — 55,-

Med vaniljeis, frisk frugt og chokoladesauce

Blødende chokoladecake — 65,-

Med vaniljeis, frisk frugt, flødeskum og chokoladesauce



Delevenlig forret



Kan laves som vegetarret



Ved spørgsmål om allergener, kontakt da personalet



FADØL

	0,25 l.	0,50 l.	0,75 l.
Carlsberg	40,-	55,-	75,-
Tuborg Classic	45,-	58,-	75,-
Kronenbourg Blanc	45,-	58,-	75,-
Grimbergen	*50,-	58,-	75,-
Jacobsen Brown Ale	45,-	58,-	75,-
Bryggerens hane	45,-	58,-	75,-

*0,33 cl

FLASKER

	Varierende størrelser	
Corona		45,-
Nordic Gylden 0,5%		35,-
Fanø Rav		68,-
Fanø Lynghvede		68,-
Frøli Jordbærøl		45,-
Crabbies Ginger Beer		55,-
Somersby Apple		50,-

SODAVAND

	0,25 l.	0,50 l.	0,75 l.
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Schweppes Lemon, Carlsberg Sport eller Danskvand	35,-	45,-	55,-

Ramlösa Citrus — 33 cl. flaske 38,-

Isvand pr. person — Ad libitum 18,-

RØDVIN

	Glas	Flaske
Cante Perdrix <i>Genache – Carignan fra Ventoux i Sydfrankrig</i> Fløjlsagtig vin med toner af røde frugter, nødder og krydderier	50,-	200,-

Nerone 350,-
Corvina – Merlot – Cabernet – Sauvignon fra Gardasøen i Italien
Blød og rund vin med snert af Amarone grundet brug af "passito" metoden, hvor druerne ligger og tørrer

Amarone 425,-
Corvina – Rondinella – Molinara fra Valpolicella ved Veneto i nordøst Italien
Speciel og fløjlsagtig Amarone hvor druerne er høstet i slut september og start oktober hvor de opnår den perfekte modenhed. Druerne kommer igennem flere processer inden den lagres på fade i 2-3 år inden tapning

HVIDVIN

	Glas	Flaske
Cante Perdrix <i>Clairette – Bourboulenc fra Ventoux i Sydfrankrig</i> Frisk hvidvin med rund og blød smag af tørrede frugter og blomster	50,-	200,-

Relax 55,- 220,-
Riesling fra Mosel i Tyskland
Halvsød sprød hvidvin med smag af frugt og citrus

ROSÈVIN

	Glas	Flaske
Cante Perdrix <i>Genache – Syrah fra Ventoux i Sydfrankrig</i> Flot klar og lidt tør rosé med aroma af søde frugter og bolcher	50,-	200,-

Relax 55,- 220,-
Pinot Noir – Spätburgunder fra Mosel i Tyskland
Frisk og halvsød rosé med aroma af jordbær og hindbær

Rosé d'Anjou 275,-
Groslot – Cabernet Franc – Gamay Noir fra Loire i Frankrig
Let elegant og sødlig rosé med aroma og smag af røde frugter som hindbær, vilde jordbær og ribs iblandet krydderier som grå peber og fennikel

VARME DRIKKE

Stempelkaffe The 35,- / 70,-
35,- / 70,-
Kvæde, Earl Grey eller Skovbær

Café Latte 40,-
Chai Latte 45,-
Café Mocha 40,-
Flat White 35,-
Cappucino 35,-
Espresso Single 25,- / Double 30,-

Sirup + 5,-
Vanilje, Chokolade, Hasselnød eller Karamel

Ice Latte 45,-
Med valgfri sirup

Varm Kakao 40,-
Med flødeskum

Baileys Latte 2cl. 55,- 4cl. 65,-
Café latte med Baileys

Irish Coffee 65,-
Kaffe med puddersukker, flødeskum og 2 cl. Tullamore Dew whiskey

DRINKS & COCKTAILS

Gin & Tonic 75,-
4 cl. Bulldog gin m. tonic & limefrugt

Vodka & Juice 65,-
2 cl. Grey Goose vodka m. friskpresset appelsinjuice

Strawberry Daiquiry 65,-
4 cl. Pampero White Rum, Fraise Monin, jordbær & Sweet n' Sour

