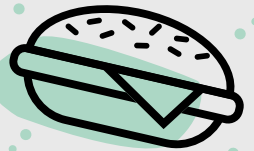


Frederik



MENUKORT



MADEN

Byg-selv-brunch

[Mandag til fredag]

Skræddersy din egen brunch på vores afkrydsningssedler du kan finde i restauranten eller få udleveret af betjeningen

Snacks — 80,-

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

Nachos — 90,-

Med cheddar og mozzarellaost, jalapenos, guacamole, Frederiks hjemmelavede salsa og cremefraichedressing
— Med kylling + 20,-

Smørrebrød — 110/135,-

[Vælg mellem to eller tre stykker smørrebrød]

Æg og rejer | Pandestegt fiskefilet | Kartoffel Avocado & hytteost | Roastbeef | Leverpostej
— Serveres med klassisk tilbehør

Æggekage — 110,-

Med bacon, tomat og purløg. Serveres med rugbrød og smør

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

Frederiks cæsarsalat — 125,-

Blandet salat med kylling, cherrytomat, croutons, parmesanost, parmaskinke, saltmandler og hjemmelavet 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

Hjemmelavet spinatpandekage — 110,-

[Med enten kylling, laks, avocado eller rejer]

Med hytteost, salat, tomat og edamamebønner
— Med to slags fyld + 15,-

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

Pasta — 125,-

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

Stjerneskud — 145,-

1 pandestegt og 1 pocheret rødspættefilet samt rejer på ristet brød med salat, tomat, asparges, æg, laks, kaviar, citron og hjemmelavet dressing
— Med to pandestegte fiskefileter i stedet + 15,-

Sandwich med laks — 120,-

Hjemmelavet mousse af varmrøget laks, salat, tomat og løg på ristet rugbrød smurt med hjemmelavet kryddermayonnaise. Serveres med pommes frites, hjemmelavet chillimayonnaise og ketchup

Sandwich med kylling — 120,-

Kylling, avocado, salat og tomat i rustik grovbolle smurt med hjemmelavet pesto. Serveres med pommes frites, hjemmelavet chillimayonnaise og ketchup

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 chillimayonnaise

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

Sideorders — 25,-

[Frit valg mellem følgende]

Pommes frites med ketchup og mayonnaise

-

6 stk. løgringe med hjemmelavet aioli

-

Ostebagte nachos med Frederiks hjemmelavede salsa og cremefraichedressing

-

Blandet salat med hjemmelavet cremefraichedressing



Bestil på det separate afkrydsningsskema



Kan laves som vegetarret



Ved spørgsmål om allergener, kontakt da personalet



KOKKENS FROKOST

Tre retter på én tallerken

130,-

Oktober

Tigerrejer på salat m.
avocado og limes dressing

•
Chili con carne m.
cremefraiche og
nachoschips

•
Fransk chokoladecake m.
flødeskum

November

Kartoffel/porre suppe
m. bacon

•
Kyllingebryst m. sprødt
skind og broccolisalat

•
Citronfromage m. hvid
chokolade

December

Hjemmelavet
laksemousse

•
Svinemedallion m.
rødkålssalat

•
Æble/kanelkage m.
cremefraiche

MADEN TIL BØRN

Børneburger — 55,-

[Med pasta *eller* pommes frites]

Med bøf, salat, tomat, og ketchup i burgerbolle

Nuggets — 50,-

[Med pasta *eller* pommes frites]

6 stk. kyllingenuggets med remoulade og ketchup

Børnenachos — 50,-

Med guacamole og hjemmerørt cremefraichedressing

Fiskefilet — 55,-

[Med pasta *eller* pommes frites]

Stegt fiskefilet med remoulade og ketchup

Børnemenuerne og børneis er kun gældende for børn under 12 år

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



VARME DRIKKE

Stempelkaffe 35,- / 70,-
The 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

KAGE

Hjemmebagt fransk chokoladecake — 35,-
Med frisk frugt og flødeskum

Hjemmebagt gulerodskage — 35,-
Med frisk frugt og flødeskum

Kaffe & kage — 60,-
Valgfri kage med alm. kaffe, café latte,
cappucino, the eller varm kakao



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,-
Früli 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 38,-
— 33 cl. flaske

Isvand pr. person 18,-
— Ad libitum

JUICE & SAFT

Æble, appelsin, tranebær eller ananas 35,-

Friskpresset appelsinjuice 35,- / 45,-

Økologisk saft fra Brødrene Adelhardt i Ribe 40,-
Hyldblomst eller Solbær

SMOOTHIE

Jordbær/ananas 55,-
Jordbær og ananasjuice

Jordbær/tranebær 55,-
Jordbær og tranebærjuice

Blåbær/banan/appelsin 55,-
Blåbær, banan og appelsinjuice

MILKSHAKE

Vanilje, jordbær eller chokolade 55,-



HVIDVIN

Cante Perdrix

Clairette – Bourboulenc fra Ventoux i Sydfrankrig

Frisk hvidvin med rund og blød smag af tørrede frugter og blomster

Relax

Riesling fra Mosel i Tyskland

Halvsød sprød hvidvin med smag af frugt og citrus

RØDVIN

Cante Perdrix

Genache – Carignan fra Ventoux i Sydfrankrig

Fløjlsagtig vin med toner af røde frugter, nødder og krydderier

Nerone

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

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

Glas Flaske

50,- 200,-

55,- 220,-

Glas Flaske

50,- 200,-

350,-

425,-

ROSÈVIN

Cante Perdrix

Genache – Syrah fra Ventoux i Sydfrankrig

Flot klar og lidt tør rosé med aroma af søde frugter og bolcher

Relax

Pinot Noir – Spätburgunder fra Mosel i Tyskland

Frisk og halvsød rosé med aroma af jordbær og hindbær

Rosé d'Anjou

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

Glas Flaske

50,- 200,-

55,- 220,-

275,-

DRINKS & COCKTAILS

Gin & Tonic

4 cl. Bulldog gin m. tonic & limefrugt

75,-

Vodka & Juice

2 cl. Grey Goose vodka
m. friskpresset appelsinjuice

65,-

Strawberry Daiquiry

4 cl. Pampero White Rum, Fraise Monin, jordbær & Sweet n' Sour

65,-

