

PICNIC

Ta' os med ud i naturen
til hverdag eller fest

Indbydende sprød og lækker salat,
ofte med laks og tzatziki.

Den lækreste pølse fra Toscana,
lufttørret skinke, de gode oliven,
det sofistikerede udvalg af tapanade
og grillede grøntsager.

To udvalgte oste, kage, frisk frugt
og friskbagt brød.

Vi har tænkt på det hele for dig.
Pakket det i en kurv.
Du skal kun tænke på at nyde
øjeblikket.

130,- kr. pr. person

MENU

Brunch | Lunch | Bistro | Café

Brunch

Vi siger go' morn' lige til kl. 15.30



Druen & Bønnen Brunch

kr. 105,-

Cremet yoghurt med kompot og müsli, rosmarinskinke med agurk & tomat, lidt god ost, den lækreste røgede laks, lun pandekage med ahornsirup, frisk frugt og ikke mindst dejligt friskbagt brød & smør.

Bistro Brunch

kr. 105,-

Cremet yoghurt med kompot og müsli, sprød bacon, krydrede pølser, noget lunt med æg og tomat. Lidt god ost, noget af det grønne, frisk frugt og ikke mindst dejligt friskbagt brød & smør.

Brunch med Buckfizz

+ kr. 35,-

Juice & bobler i skøn harmoni.

Brunch som Bobbelbrunch

+ kr. 50,-

Et glas af husets egne bobler, Cremant d'Alsace.

Morgentallerken

kr. 65,-

Lidt men godt, frisk frugt, den gode rosmarinskinke og ost, friskbagt brød og smør.

Frisk frugt

kr. 35,-

En morgen eller eftermiddags vitaminindsprøjtning. Lige til at spise.

Yoghurt

kr. 30,-

Mums, et glas af vores lækre cremede yoghurt med kompot og sprød müsli på toppen.

Brød med ost

kr. 30,-

Friskbagt brød med ost og smør.

Brød med smør

kr. 20,-

Friskbagt brød med smør.

Pain au chocolat

kr. 20,-

En fransk klassiker (chokoladecroissant).

Croissant

kr. 18,-

Endnu en fransk klassiker.

Lunch

Koldt og varmt – indtil kl. 15.30



Moules Frites kr. 119,-

De bedste blåmuslinger,
Dampet i humle & havens urter,
serveret med grovfritter & äioli
- hjemmelavet.

Sandwich

Klassikeren

kr. 90,-

Vores helt specielle dressing, sprød salat, den lækre rosmarinskinke fra Italien, ost, agurker og tomater.

Den sofistikerede

kr. 90,-

Tynde delikate skiver lufttørret skinke, sprød salat, blød mozzarella, soltørrede og friske tomater & lidt god olie til det sprøde flutes.

Den delikate laks

kr. 90,-

Den unikke røgede laks, sprød salat, vores helt egen grøntsagstzatziki og agurker.

Sandwich med PIP og knas

kr. 90,-

Mørt let krydret kyllingebryst, tynde skiver ananas, friske tomater, lidt knasende bacon og den uundgåelig dressing.

Den cremede Brie

kr. 90,-

Brien fra Meaux, måske verdens bedste, svøbt på brødet med sprød salat, semitørrede tomater, agurker & vores helt specielle dressing.

Den glade

kr. 80,-

Tomat, sol-tomat og tomat, nåh ja, agurker, mozzarella, salat og en bedårende pesto. Eller artiskokcreme (vegetarisk).

Salater

Den sprøde kyllingesalat

kr. 110,-

Tynde skiver af mørt kyllingebryst, sprøde salat, friske tomater, gode oliven, ananas og crispy Druen & Bønnen "bacon" samt den gode dressing. Brød & smør.

Delikat laksesalat

kr. 110,-

Indbydende skiver af den røgede laks, på sprøde salater, med friske og semitørrede tomater, oliven, agurker og den hjemmegjorte tzatziki. Brød og smør.

Charcuteri & Ost

Noget for enhver kr. 95,-

Den gode røgede laks, skøn lufttørret skinke, den himmelske salami og et indbydende stykke ost. Selvfølgelig med afstemt tilbehør, tapanade, brød & smør

Favoritten kr. 115,-

Slagterens gode paté, italiensk salami, lufttørret skinke, og to gode oste, selvfølgelig med afstemt tilbehør, tapanade, brød og smør.

Den fuldendte kr. 145,-

Her er der bare noget af det hele, en overdådig vifte af alt det gode, + lidt mere... Start med røget laks, gå videre til salami, paté og lufttørret skinke. Fuldend måltidet med at svælge i de 3 himmelske oste, selvfølgelig med afstemt tilbehør, brød og smør.

Ost fordi ost ikke bare er ost
kr. 125,-

En vifte af mindst 5 slags oste, serveret med syltede rosiner, oliven samt brød og smør.

Det varme til lunch

Pariserbøf kr. 125,-

Friskhakket oksekød af bedste modning.
Løg, rødbede, kapers, peberrod og æggeblomme.

Omelet du Jour kr. 100,-

Dagens servering, spørg tjeneren hvad vi tilbyder netop i dag. Dog altid serveret med en lille salat, brød og smør.

Tartiflette kr. 95,-

Nu er vi langt inde i den franske kultur. Kartoffler, skinke, løg & cremefraiche – rygende varm og gratineret med Reblochon. Altid serveret med en lille salat, brød og smør.

Løgsuppe kr. 70,-

Rygende varm løgsuppe, med ostegratineret brødcroutoner på toppen. Få pirret dine smagsløg.

Chevre chaud kr. 110,-

Lun sprødstegt gedeost på sprøde salater med rosiner, oliven og semitørrede tomater.



*Vi bestræber os på at gøre et hvert måltid til noget unikt og specielt.
Fordi du som gæst betyder alt for os.*

Snack

Til den lille sult kr. 65,-

En lille snack, med pølse, ost, oliven, tapanade, soltørrede tomater samt friskbagt brød og smør.

3 enigheden kr. 60,-

Druen&Bønnen tzatziki, oliven, olivenolie samt brød og smør.

Tapanader & brød kr. 50,-

3 forskellige tapanader med friskbagt brød.

Tzatziki & brød kr. 40,-

En god skål af den hjemmelavede grøntsagstzatziki og en kurv brød.

Oliven & brød kr. 30,-

Oliven, olivenolie og brød.

Tapanade & brød kr. 30,-

1 tapanade med brød
(her må du gerne ønske).

Noget ekstra

Oliven kr. 20,-

Tapanade kr. 15,-

Brødkurv, hvis I deler kr. 25,-

Kaffe, te, kakao,
chokolade...
kager & sødt



*Hos os er kaffe noget helt specielt,
alle kaffer er brygget på dobbelt shot.*

Kaffe som vor mor lavede den
kr. 30,-

Altid friskbrygget - inkl. en optankning.
En ekstra tankning (den 3. kop) kr. 10,-

Lille stempelkaffe kr. 35,-

2 små kopper stempelkaffe, vi har flere
slags - spørg tjeneren.

Stor stempelkaffe kr. 65,-

4 gode kopper stempelkaffe, vi har flere
slags - spørg tjeneren.

Lille Latte kr. 35,-

Single espresso, lækker lattetmælk...

Stor latte kr. 40,-

Dobbelt espresso, lækker lattetmælk...

Latte med sirup kr. 45,-

Den klassiske latte med sirup.
Vælg selv, vi har en 5-6 slags.

Cappucino kr. 30,-

Espresso med varm mælk og mælkeskum,
det siges, at det tager 1000 gange, før man
kan den til fingerspidserne.

Café au lait kr. 30,-

Espresso med varm mælk.

Cortado kr. 25,-

Espresso med latte mælk,
lille stærk og rund - helt sin egen.

Machiato kr. 25,-

Espresso med hætte af mælkeskum.

Americano kr. 25,-

Dobbelt espresso med vand,
hvis du bare elsker god kaffe.

Café Mocha kr. 45,-

Espresso med den lækreste belgiske
chokolade og varm mælk.

Espresso

Verdens mest nydte kaffe.

Single espresso kr. 15,-

Double espresso kr. 20,-

Dobbelt og dobbelt så god!

De sjove kaffer

Druen & Bønnen kaffe kr. 60,-
2 cl. kastanjelikør, 2 cl. vodka, rørsukker
og flødeskum.

Irsk kaffe kr. 60,-
Den klassiske kaffe med 4 cl. whisky,
brun farin og flødeskum.

Fransk kaffe kr. 60,-
4 cl. orangelikør, brun farin og flødeskum.

Mexicansk kaffe kr. 60,-
2 cl. Kahlúa, 2 cl. tequila, rørsukker
og flødeskum.

Kakao, chokolade & de kolde, søde

Varm kakao kr. 38,-
Gammeldags kakao, glohed mælk, kakao
og sukker, som mormor lavede det, og så
med iskold flødeskum på toppen.

Ischok - en lækkerbiskken kr. 42,-
Flydende belgisk chokolade, iskold mælk,
og så et frækt strejf af appelsin.

Islatte kr. 45,-
Latte, men iskold og med sirup.
Hør om udvalget af sirup.

Te & chai

*Te - spørg tjeneren, vi har altid et bredt
udvalg af frisk te.*

Te i glas kr. 25,-
Te i stor kande kr. 50,-

Chai - fornyet energi kr. 40,-
En helt speciel tedrik, der stammer fra
Indien. Den sorte te, nænsomt blandet
med kanel, kardemomme, rørsukker og
appelsin, tilberedes med glohed mælk.
Prøv den, og den giver kroppen fornyet
energi.



Køb vores kaffebønner med hjem.

Kun 45,00 kr. pr. 250 g

Kager & sødt

Dagens kage eller tærte kr. 43,-

I disken kan du se dagens lækre udvalg af kager og tærter. Vi forsøger at finde nogle forskellige af slagsen, men du kan altid være sikker på at få noget, der er indbydende.

Som tilbehør kan du vælge mellem flødeskum eller græsk yoghurt.

Dagens kage eller tærte med is
kr. 60,-

Den lækreste is i stedet for fløde eller yoghurt; så lækkert at fuglene synger.

Is med frisk frugt kr. 60,-

Lidt udskåret frugt og italiensk vanilleis, en sikker vinder.

Pandekager med is kr. 60,-

Lune pandekager, serveret sammen med den lækreste italienske vanilleis.

Hjemmebagt kransekage kr. 15,-

En lille skål med cantucini

kr. 15,-

Seks sprøde italienske mandelkager.

Belgisk chokolade pr. stk. kr. 9,-

Fra L'Artisan i Sønder sø kommer disse friske og håndlavede himmerigsmundfulde.

Bistroen

Efter kl. 17.30



Moules Frites kr. 139,-

De bedste blåmuslinger,
Dampet i humle & havens urter,
serveret med grovfritter & äioli
- hjemmelavet.



Køkkenet lukker for bestillinger kl. 21.00

Forretter

Bistroens røgede laks kr. 90,-
Laks i tynde skiver med let marineret salat & rygeostcreme.

Løgsuppe som i Frankrig
kr. 75,-

Rygende varm, godt med løg og ostegratineret crouton som låg.

Chevre Chaud kr. 85,-

Sprødstegt gedeost på sprøde salater, med rosiner og semitørrede tomater.

Charcuteri & Ost

En overdådig tallerken
kr. 160,-

Her er der bare noget af det hele, en overdådig vifte af alt det gode, + lidt mere... Start med røget laks, gå videre til salami, paté og lufttørret skinke. Fuldend måltidet med at svælge i de 3 himmelske oste, selvfølgelig med afstemt tilbehør, brød og smør.

Enestående oste kr. 145,-

Et bredt udvalg fra nær og fjern selvfølgelig med afstemt tilbehør & brød.

Hovedretter

Dagens svømmer kr. 175,-
Frisk fangst fra Poul i Kerteminde. Stegt eller dampet, anrettet på sauce nage, godt med urter.

Entrecôte kr. 185,-

Bøf af den møreste oksefilet serveret på vores måde - i skiver på sæsonens grønt med kartofler sky & bearnaise.

Ekstra stor bøf min. 275 gr. + 65,-

Den gode gris kr. 185,-

Spansk sortfodssvin nænsomt tilberedt over natten anrettet på ratatouille & parmesan-glaserede kartofler.

Unghanebryst kr. 175,-

Stegt i citronsmør, honning og timian serveret med cremet tomat sauce, pasta & grønt.

Desserter & Ost

Bistroens chokolademousse
kr. 60,-
Garanti for afhængighed allerede første gang du prøver.

Chokoladekage med vanilleis
kr. 65,-

Du vil forføres og bliver det med vores helt egen chokoladekage.

Creme Brulee

– brændt creme kr. 65,-

Den lille franske karamelliserede creme, er måske en af verdens mest udbredte desserter – vores er sin egen. Serveres med dagens sorbet.

Is kr. 60,-

med chokoladesauce
(spørg tjeneren om udvalget)

Ost kr. 85,-

Lille ostetallerken som dessert selvfølgelig med afstemt tilbehør & brød.

Det vi drikker



De kolde læskedrikke

Isvand pr. person kr. 10,-

Kun hvis der ikke købes andre drikkevarer.

Sodavand kr. 30,-

Pepsi, pepsi max, 7up,
Nicoline appelsin/citrus-lime

Mineralvand kr. 30,-

Egekilde med eller uden citrus

Antons Økosoft kr. 32,-

Hyldeblomst, solbær, jordbær, æble,
blodappelsin.

Ginger Ale kr. 32,-

Fra Ørbæk, en fantastisk læskedrik
med blid brus og ingefær.

Sjælevarmer,
varm eller kold kr. 35,-

Denne unikke sjæle-varmende drik
fra Søbogård.

Juice kr. 25,-

Næsten friskpresset – kun appelsin og sol.

Øko Brus kr. 40,-

Hyldeblomst, solbær eller tranebær
med brus, stor og læskende.

Smoothie kr. 40,-

Alle vore smoothies er på flaske fra Ørbæk
bryggeri, og kun fremstillet af ren frugt.

velg mellem

Mango Dream

Passion Kærlighed

Blåbær Fortryllelse

Hindbær Forførelse

Øl

På fad er det Odense pilsner eller
Classic Odense

Lille fad kr. 32,-

Stor fad kr. 48,-

På flaske er der lidt af hvert, noget Ale,
noget Stout, noget Hvede

Fra 38,- (spørg bare)

Spiritus

Håndskænket og altid mindst 3 cl.

De almindelige kr. 35,-

Div. Bitter, gin, rom, likør

De bedre kr. 55,-

God whisky og god cognac

De bedste fra kr. 65,-

Vores egen XO cognac, noget special
whisky osv.

Vin



Vin på glas i 3 kategorier

- kald det bare husets vine!

De gode

pr. glas kr. 50,- pr. fl. kr. 225,-

Hvidvin

- * Domaine Gayda – Languedoc – Sauvignon Blanc – tør, frugtrig og lækker.
- * Domaine Gayda – Languedoc – Chardonnay – tør, fed, intens.

Rosé

- * Domaine Gayda – Languedoc – Grenache, Cinsault og Syrah – frugtrig, frisk og fyrrig.

Rødvin

- * Domaine Gayda – Languedoc - Syrah – tør, frugtrig og krydret som en god Syrah bør være.

Spørg efter vore italienske vine.

De bedre

pr. glas kr. 60,- pr. fl. kr. 275,-

Hvidvin

- * Domaine Mersiol – Alsace – Gewürztraminer – sprød, afstemt sødme, og behagelig tør.
- * Cuvee Occitiane – Languedoc – Rousanne, Marsanne, Grenache bl. – **uovertruffen BISTRO favorit.**

Rødvin

- * Cuvee Occitiane – Languedoc – Grenache, Syrah, Carrigan, Mouvedre og Cinsault – **uovertruffen BISTRO favorit.**
- * Bistrens Côte du Rhône – Grenache, Syrah, Mouvedre.

Bobler

pr. gl. kr. 60,- pr. fl. kr. 275,-

Vores hus-bobler er fra Mersiol i Alsace, fremstillet som i Champagne, lige så god, bare bedre til prisen.

De bedste

pr. glas kr. 70,- kr. pr. fl. 325,-

Hvidvin

- * M et E Roblin – Sancerre – Sauvignon blanc – unik og sin egen - je t'aime Sancerre – endnu en **uovertruffen BISTRO favorit.**
- * Domaine Mersiol – Alsace – Riesling – økologisk, tør, mineralsk.

Rødvin

- * Pagani de Marchi – Olmata – Sangiovese, Cabernet, Merlot – **SUPER italiener.**

Men men men, vi har mange flere vine... hvis du tør spørge...

Et glas er 14 cl. En flaske er 75 cl.

DRUEN
& BØNNEN
BISTRO & CAFÉ

Vestergade 15 | 5000 Odense C | tlf. 66 11 18 13 | www.druenogboennen.dk