

# FROKOSTMENU

*Bødkergården*  
RESTAURANT

## SMØRREBRØD

11.00 - 16.00

*Alle vores smørrebrød serveres  
på Bødkergårdens smørstegte maltbrød*

Æble/karrysild – Marmoreret æg – Friteret kapers  
89,-

Panko-paneret rødspættefilet – Grov  
Remoulade – Citrongele – Ørrederogn  
89,-

Panko-paneret rødspættefilet – Skagenrøre –  
Syltede rødløg – Citrongele  
99,-

Hakket tatar – Røget dehydreret æggeblomme –  
Sure æbler – Ristede hasselnødder – Purløgscreme  
89,-

Hønsesalat vendt med en syrlig ærtecreme –  
Bacon – Forårsløg – Sprødt kyllingeskind &  
mandel crumble  
89,-

Kartofler vendt i urtepesto – Purløgscreme –  
Sprødt kyllingeskind & mandel crumble –  
Radise crudité – Ristede løg  
89,-

Broken Ole – Syltede rødløg – Saltede mandler – Cognac  
89,-

Avocado – Spejlæg – Syltede chili – Hasselnødder –  
Syltede bøgehatte – Citrongele – Balsamicoglace  
99,-

## TIL DE SMÅ VENNER

11.00 - 21.00

### FISKEFILET

Fiskefilet – Pommes – Grøntstænger – Remoulade  
79,-

### HOTWINGS

Hjemmelavede hotwings – Pommes  
Grøntstænger – Ketchup  
79,-

## BØDKERGÅRDENS SPECIALITETER

11.00 - 21.00

### FLÆSKESTEGSSANDWICH MED ET TWIST

Marineret svinekam – Grov remoulade –  
Snasket rødkål vendt i sveskekompot –  
Mormors syltede agurker – Brun sovs –  
Engelsk mayo  
129,-

### BJERRUMS BANE BURGER

Sesambolle – Grillet 150g hakkebøf – Tomat,  
iceberg & agurk – Balsamico løg – Spicy cheddar  
sauce med bacon – Ristede løg  
139,-

### CÆSARSALAT Á LA BØDKERGÅRDEN

Romaine – Cæsardressing – Maltcroutoner –  
Kylling – Vesterhavssost – Syltede rødløg  
119,-

### BANESANDWICH

Spørg tjener Boldt  
49,-

## DESSERT

11.00 - 21.00

### BØDKERGÅRDENS RØDGRØD

Rødgrød – Fløde 50 – Hvid chokolade – Jernurt  
89,-

### ÆBLE-MAZARINKAGE

Æble-Mazarinkage – Sukkersyltede æbler – Citrongelé  
– Brændt hvid chokolade crumble –  
Pisket creme fraiche vendt med vanilje og kardemomme  
99,-

### DEN SPRØDE OST

Friteret camembert – Solbærkompot –  
Smørristet maltbrød – Syltede rødløg – Saltede mandler  
89,-

*Der tages forbehold for ændring af menu og priser  
Har du allergener, bedes du venligst kontakte personalet*

## SNACKS...

Bødkergårdens fritter – Revet Vesterhavssost – Piment d'espelette – Trøffelcreme  
59,-

Friteret kylling marineret i kærnemælk – Chili – Hvidløg – Koriander – Krydret avocadocreme  
49,-

Saltede mandler – Oliven  
39,-

BBQ svinecroquette – Syltede chili – Engelsk mayo  
49,-

## ... OG EN APERITIF, TAK

GLAS

Duc de Foix, Cava Brut, Spanien

59,-

Lheraud Pineau des Charentes, Frankrig

65,-

Villa Aix, Coteaux d'Aix en Provence, Organic, Frankrig

90,-

“Den sprøde”



“Den old school”



“Den elegante”



## FORRETTER

### GRISOMAT

Parmaskinke – Grønne tomater – Syltede cherrytomater –  
Confiterede tomater – Tomat-/misopuré – Friteret gedeost  
99,-

### RÅT MEN GODT

Hakket tatar – Røget dehydreret æggeblomme –  
Sure æbler – Ristede hasselnødder – Purløgscreme  
99,-

### LAKS MØDER SOMMER

Grillet og syltet laks – Rygeost creme – Rugchips –  
Radise crudité – Purløgscreme  
99,-

## HOVEDRETTER

### BØF BEARNAISE

Marmoreret & kornfodret okse rib-eye – Tomater i krydderolie –  
Sprøde fritter – Sauce Choron  
200g 249,- 300g 299,-

### WIENERBASSEN

Sprød kalvefilet – Ærtecreme – Citrongelé – Sild – Peberrodssauce –  
Friterede kapers – Kartoffler  
249,-

### FRITERET TORSK

Friteret torsk – Syrlig spidskåls salat med kartofler vendt i krydderurter & olivenolie –  
Cremet citronsaucé med purløg  
249,-

## DESSERTER

### BØDKERGÅRDENS RØDGRØD

Rødgrød – Fløde 50 – Hvid chokolade – Jernurt  
89,-

### ÆBLE-MAZARINKAGE

Æble-Mazarinkage – Sukkersyltede æbler – Citrongelé – Brændt hvid chokolade crumble –  
Pisket creme fraiche vendt med vanilje og kardemomme  
99,-

### DEN SPRØDE OST

Friteret camembert – Solbærkompot –  
Smørristet maltbrød – Syltede rødløg – Saltede mandler  
89,-

## BOBLER

	GLAS	FLASKE
Duc de Foix, Cava Brut, Spanien	59,-	295,-
Banfi, Brut Metodo Classico, Italien		495,-
Pommery, Champagne Brut Royal, Frankrig		695,-

## HVIDVIN

	GLAS	FLASKE
Mesta, Verdejo Organic, Spanien	59,-	295,-
Weinhaus Saar, Ockfener Scharzberg Riesling, Mosel, Tyskland	65,-	325,-
Banfi, Le Rime, Pinot Grigio & Chardonnay, Italien		345,-
Berthier, Coteaux du Gennois, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig		425,-
Kendall-Jackson, Chardonnay Vintners Reserve, USA	95,-	525,-
J. Moreau & Fils, Chablis Premier Cru, Vaillons, Bourgogne, Frankrig		645,-

## ROSÉVIN

	GLAS	FLASKE
Mesta, Tempranillo Rosé Organic, Spanien	59,-	295,-
Banfi, Costé Toscana Rosato, Italien		425,-
Villa Aix, Coteaux d'Aix en Provence, Organic, Frankrig	90,-	495,-

## RØDVIN

	GLAS	FLASKE
Mesta, Tempranillo Organic, Spanien	59,-	295,-
Banfi, Col di Sasso, Cabernet Sauvignon/Sangiovese, Italien		345,-
Berthier, Pinot Noir, Loire, Frankrig	70,-	365,-
Banfi, l'Altra Barbera d'Asti, Italien		425,-
Mommessin, Morgon, Cote du Py, Frankrig	95,-	525,-
Kendall-Jackson, Zinfandel Vintner's Reserve, USA		540,-
La Croix Dompiere, Haut Medoc ( Pomerol ), Frankrig		665,-
Nicolas Potel - Volnay, Robardelle, Frankrig		695,-

## DESSERTVIN

	GLAS	FLASKE
Cantina La Torre, Moscato d'Asti D.O.C.G., Italien	60,-	295,-
Taylor's Late Bottled Vintage, Portugal	70,-	395,-
Lheraud Pineau des Charentes, Frankrig (Aperitif)	65,-	325,-
Vieux Pineau 15 Year Old, Frankrig (Aperitif)	125,-	695,-

## SODAVAND M.M.

Pepsi	24,-
Pepsi Max	24,-
Faxe Kondi	24,-
Mirinda	24,-
Mirinda Lemon	24,-
Egekilde m. brus	24,-
Hyldeblomstsft	24,-
Juice	19,-

## COCKTAILS

Aperol Spritz <i>En klassiker!</i>	65,-
Passionate <i>Passionsfrugt – Ingefær – Citron – Vodka</i>	75,-
Jordbær Smash <i>Jordbær – Mynte – Lys rom</i>	75,-
Rabarberdrømmen <i>Rabarber – Citron – Danskvand – Lys rom</i>	75,-
Espresso Martini <i>Kahlúa – Kaffe – Vodka</i>	75,-
Gin Tonic <i>Gin MG Premium – Tonic vand</i>	65,-
Rom & Cola <i>Commander rom – Cola</i>	65,-

## AVEC

	GLAS	FLASKE
Lheraud Pineau des Charentes, Frankrig (Aperitif)	65,-	325,-
Vieux Pineau 15 Year Old, Frankrig (Aperitif)	125,-	695,-
Lheraud Cognac V.S.O.P. Fine Petite Champagne 10 liter, Frankrig	65,-	
Lheraud Cognac Cuvee 20 Year Old Fine Petite Champagne, Frankrig	85,-	
Baron Gaston Legrand Armagnac 1998 5 liter, Frankrig	65,-	
Baron Gaston Legrand Armagnac 1989, Frankrig	85,-	
Nonino Grappa Monovitigno Vendemmia Bianca, Italien	65,-	
Poggio Alle Mura Grappa di Brunello di Mon. Riserva, Italien	85,-	
Cane Island Single Blend Jamaica, Holland	65,-	
Cane Island Single Estate Trinidad 8 Year Old, Holland	85,-	
Wolfburn Northland Single Malt Scotch Whisky 7 Year Old, Skotland	85,-	
Tullamore Dew Irish	65,-	
Cointreau	65,-	
Baileys Irish Cream	65,-	

## FADØL

	STOR	LILLE
Classic	55,-	35,-
Carlsberg	55,-	35,-
Grimbergen	65,-	45,-
Carlsberg 1883	55,-	35,-
1664 Blanc	65,-	45,-

## SPECIALØL <sup>33 CL</sup>

Chimay Gold (Blonde)	49,-
Chimay Red (Brown Ale)	49,-
Chimay White (Triple)	49,-
Chimay Blue (Quadrupel)	49,-

- TA' 2 FLASKER FOR 80,-

## KAFFE & THE

Espresso	45,-
Café Latte	45,-
Cappuccino	45,-
Americano	35,-
Filter kaffe	20,-
Kande filter kaffe	55,-
The	30,-
Varm chokolade	30,-
Irish Coffee	75,-



# Bødkergården

RESTAURANT



## CHIMAY GOLD

Blonde - 4,8% - 33 cl

Chimay Gold er forfriskende Blonde og den letteste af Chimays trappist-øl. I duften findes citrus med peberrige og krydrede noter. Smagen er dejlig frugtagtig med noter af muskat, vindruer og rosiner, samt mild med let humle og et strejf af røget malt.



## CHIMAY TRIPLE

Triple - 8,0% - 33 cl

Behagelig duft af humle, banan og karamel. Der er frugtagtige smagsnoter af tørrede frugt, muskat og rosiner. Øllen er velafbalanceret med sine komplekse smags- og duftindtryk. Den spændende kombination af frisk humle og gær giver en perfekt balance.

## CHIMAY RED

Dubbel - 7,0% - 33 cl

Den ældste af Chimays trappist-øl. Den frugtagtige duft er let og man finder noter af abrikos. Smagen understøtter de frugtagtige nuancer fra duften med noter af malt, gær og hvede. En aldeles smagfuld og interessant mørk ale med let bitterhed.



## CHIMAY BLUE

Quadruple - 9,0% - 33 cl

Chimay Blue er en mørkere ale med en kraftfuld aroma og betragtes som den klassiske Chimay-øl. Det er en kompleks øl med en humlet smag. Smagen har en let bitterhed til sig og viser en flot dybde med frugtige noter samt karamel- og peberkarakterer.



FRIT VALG

1 FLASKE 49,-

2 FLASKER 80,-





# *Bødkeergården* RESTAURANT

## **Vi skræddersyer dit perfekte arrangement for dig.**

Hos os ville der naturligvis være rig mulighed at få skræddersyet dit selskab ned til punkt og prikke, alt fra menu, vin, budget, bordopstilling og blomster. I kan ringe på Tel; 93909177, for at aftale et møde med os og hører om alle de muligheder der er i huset.

### **Frokostselskaber:**

Vores frokostselskaber afholdes som udgangspunkt fra kl. 11:30-16:30.

### **Aftenselskaber:**

Vores aftenselskaber afholdes som udgangspunkt fra kl. 18:00/18:30 og der vil være fri lejlighed at fortsætte hyggen og fest langt ud på natten.

Følg os på Facebook: Restaurant Bødkeergården

Følg os på Instagram: restaurant\_boedkergaarden

Bødkeergårdsvej 9, 3300 Frederiksværk

Mail: restaurant@agc.dk