



FROGGY'S BURGER

GLUTENFRIT BRØD +15,-



BACON/CHEESE

200g. Krogmodnet dansk oksehakkebøf- mediumstegt, Med salat, bøftomat, syltede rødløg, hjemmesyltede agurker. Smurt med mayo og chipotle mayo.

145,-

VEGANSK BURGER

Vegansk bolle med romesco sauce, med en bøf af bønner og rødbeder, hjemmesyltede agurker, salat, syltede rødløg og bøftomat.

145,-

ROSSINI-BURGER

200g Krogmodnet dansk oksehakkebøf- mediumstegt. Trøffelmayo, salat, syltede rødløg, bøftomat og det bedste fra anden.

195,-

JULEBURGER

Pulled andeconfit i smørbagt briochebolle, med mayo, hjemmesyltet rødkål, agurkesalat og brun sauce.

145,-

Alle Burgere & Sandwiches serveres med pommes frites med revet ost & timian. Ønsker du søde kartofler? +15,-

Tilkøb: Dip 5,- Guacamole, Salsa, Creme fraiche, Mayo, Trøffelmayo Hvidløgsmayo, Chipotlemayo, Bearnaismayo, Tomatketchup.



SANDWICHES

GLUTENFRIT BRØD +15,-



CLUB CLASSIC

Hjemmebagt Ølandsbrød, Grillet kylling, karrymayo, hjertesalat, sydfynsk gourmetbacon, bøftomat og frisk ananas.

138,-

TUNSANDWICH

Hjemmebagt Ølandsbrød med grillet citrusmarineret tun, hjertesalat, hjemmelavet mayo, bøftomat og syltede rødløg.

138,-



SPRØDE SALATER

SERVERES MED BRØD OG SMØR



FROGGY'S CAESAR

Grillet kylling, sydfynsk gourmetbacon, hjertesalat, små tomater Caesardressing, Grana og hjemmelavede brødcroutons.

125,-

LAKSESALAT

Varmrøget laks og hjertesalat i citrusvinaigrette, små tomater, hjemmelavet pesto, æg, syltede rødløg og friskhøvlet Grana.

135,-

AFTENMENU

FROGGY'S CAFÉ

KØKKENETS ÅBNINGSTIDER:

MAN-FRE: 09:00-22:00 / LØR-SØN: 09:30-22:00

SNACKS

bland selv snacks / Vælg 3 stk. til 69,-

Soyamandler / Oliven / Arla Unika Havgus
Emils humus med grønsagsstænger /
God oliventapenade med brødchips /
/ Løgringe / Tempurarejer / Mozzarella sticks /
Olivenoliebagte brødchips med hjemmelavet pesto

Tilkøb: Dip 5,- Guacamole, Salsa, Creme fraiche, Mayo, Trøffelmayo Hvidløgsmayo, Chipotlemayo, Bearnaismayo, Tomatketchup.

POMMES FRITES Inkl. 1 dip (se ovenstående). 49,-

SØDE KARTOFLER Inkl. 1 dip (se ovenstående). 59,-

FROGGY'S SPECIALS

NACHOS DE LUXE

Sprøde nachos med cheddarost, salsa, rødløg, forårsløg og jalapeños.

Tilkøb: Dip 5,- (Salsa, creme fraiche, guacamole) / Kylling 20,-.

108,-

STJERNESKUD

Friske smørstegte rødspættefiletter og hjemmebagt ølandsbrød med håndpillede rejer, hjemmelavet mayo, røget laks, ørredrogn, grillet citron, tomatdressing og asparges.

159,-

PARISERBØF

300g. hakket oksekød (rød, medium eller gennemstegt) Stegt med brød, pickles, kapers, rå æggeblomme, løg, peberrod og rødbede.

159,-

Fødevarestyrelsen anbefaler at hakket oksekød serveres gennemstegt.

MOULES FRITES

Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde og urter, serveret med pommes frites og aioli.

169,-



PASTA



VI SERVERER OGSÅ GLUTENFRIT PASTA +20,-

FROGGY'S PASTA

Hakket oksekød i flødesauce med spinat, bacon, løg, hvidløg, jalapeños og revet Grana.

129,-



FORRETTER

SERVERES MED BRØD OG SMØR



KRYDRET TOMATSUPPE

Med bacon af fynsk gourmetgris, creme fraiche og basilikumolie.

85,-

FROGGYS AVOCADOTATAR

Med grillede scambirejer, rugchips og krydderurter.

85,-



HOVEDRETTER



RISTET BROSME

Med jordskokkepuré, ristet grønkål med hasselnøddevinaigrette, krydderurtecreme og små ristede kartofler.

225,-

250 G. RIBEYE ANGUS STEAK

Vintergrønt, sprøde fritter og hjemmelavet lun bearnaise.

239,-



DESSERTER



FROGGY'S GATEAU MARCEL

Med friske bær og vanilleis.

85,-

CREME BRÛLÉE "ON FIRE"

Med Tahitivanille og sorbet.

85,-

2 RETTER 280,- / 3 RETTER 315,-

KAGE TIL KAFFEN / DET SØDE HJØRNE

SE DAGENS LÆKRE UDVALG FRA FROGGYS EGEN KONDITOR I BAREN



BØRNEMENU

TIL VORES GÆSTER UNDER 12 ÅR



KYLLINGENUGGETS & GRØNTSAGSSTAVE

Med pommes frites, ketchup og remoulade.

69,-

CHEESE BURGER ELLER KYLLINGEBURGER

Hakkebøf eller kylling med ost i ristet bolle. Hjertesalat og mayonnaise. Serveres med pommes frites og ketchup.

79,-

PANDEKAGER Med vanilleis & chokoladesauce.

59,-

BOBLER

- Cremant d'Alsace brut, Stintzi** 1 glas 59,- 1/1 fl. 345,-
Cava Rosè, Pinot Noir, Juve Y Camps 1 glas 59,- 1/1 fl. 345,-
Deutz Brut Classic / Demi Sec Champagne 1/1 fl. 645,-
Deutz Rosè, Champagne 1/1 flaske 699,-
Mumm Champagne, brut Imperial NV 1 glas 95,- 1/1 fl. 645,- Magnum fl. 1400,-
Mumm Champagne demi-sec 1 glas 95,- 1/1 fl. 645,-
Môet et Chandon Champagne Ice, Imperial 1/1 fl. 699,-
Mumm, Champagne, Imperial brut rosè NV 1/1 fl. 699,-
Belle Epoque 2012 Vintage Champagne 1/1 fl. 1950,-
Moët & Chandon Champagne, Nectar Imperial NV 1/1 fl. 645,-
Dom Perignon, Vintage Champagne, Brut /1 fl. 1950,-

HVIDVIN

- 2018 Reserva Speciale, Sauvignon blanc, IGP Geraad Bertrand ØKO** 1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-
2018, Reserva Speciale, Chardonnay, IGP Geraad Bertrand ØKO 1 gl. 59,- 1/1 fl. 295,-
2017, Scheurebe, Gröhl, Rheinhessen, Tyskland 1 gl. 65,- 1/1 fl. 325,-
2017 Pinot Gris, Kuhlmann-Platz, Alsace, Frankrig 1 gl. 75,- 1/1 fl. 375,-
2018 Chablis, Reserve de Vaudon, Joseph Drouhin, Biodynamisk 1 gl. 110,- 1/1 fl. 545,-
2019 Seresin Sauvignon Blanc, Momo New Zealand 1/1 fl. 475,-
2015, Meursault Les Vireuils, Bernard Moreau 1 gl. 225,- 1/1 fl. 995,-

ROSÉVIN

- 2017, Pluriel Rose Domaine Pey Blanc, Aix en Provence**
1 gl. 69,- 1/1 fl. 349,-
2017, Rosé no. 1 Domaine Pey Blanch, Aix en Provence
1/1 fl. 425,- Magnum 1,5 l 795,- Dbl. Magnum 3 l. 1400,-

RØDVIN

- 11.th Hour Cellar, Pinot Noir, Scotto Wines, Californien** 1 Glas 59,- 1/1 fl. 295,-
2017, Cotes du Rhone, Saint Esprit, Rhone, Frankrig 1 glas 65,- 1/1 fl. 325,-
2017, Rooiberg, Shiraz Reserve, Cape, Sydafrika 1 glas 59,- 1/1 fl. 295,-
2015 Chateau de Cayx, Malbec, Cahors, Frankrig 1 glas 78,- 1/1 fl. 395,-
2017 Poggio Ai Ginepri Tenuta Argentiera, Bolgheri DOC 1 gl. 100,- 1/1 fl. 475,-
2018, Barbera d'Alba, G. D. Vajra, DOC, Piemonte, Italien 1 gl. 95,- 1/1 fl. 445,-
2014, Vino Nobile Di Montepulciano, Avignonesi, Toscana 1 gl. 100,- 1/1 fl. 475,-
2016 Barolo, Albe, Vajra, Piemonte, Italien 1 gl. 225,- 1/1 fl. 995,-
2015, Gevrey Chambertin, Joseph Drouhin, Biodynamisk 1 gl. 225,- 1/1 fl. 995,-
2018, Chateaux Thivin, Reverdon, Bruilly, Beaujolais, Frankrig 1 gl. 69,- 1/1 fl. 359,-

SØDE VINE

- Moscato d'asti, fiocco di vite docg** 1 gl. 55,- 1/1 fl. 295,-
2014 Les Pins, Chateau Tirecul La Graviere, AOP 1 gl. 50,- / 1/2 fl. 198,-
Banyuls, Baillaury, 5 ans D'Age 1 gl. 50,- 1/1 fl. 398,-

COCKTAILS

- MOJITO** Rom, mynte, lime & rørsukker 79,- / **ESPRESSO MARTINI** Vodka, kahlua, espresso & sukker 79,-
PASSIONFRUIT MARGARITA Tequila, Cointreau, passionsfrugt & lime 79,- / **COSMOPOLITAN** Vodka, Cointreau, tranebær & lime 79,-
ENGLISH FIZZ Hendrick's gin, hyldeblomst, mynte, agurkesirup, citron & soda 89,- / **WHITE RUSSIAN** Vodka, Kahlua & mælk 79,-
WHISKY SOUR Whisky, sukkersirup & citron 79,- / **DARK 'N STORMY** Rom, lime, Angostura Bitters & ginger beer 79,-
Blueberry Lemonade (virgin) Blåbær, mynte & citron 59,- / **Rhubarb Paloma (virgin)** Rabarber, lime, grapefrugt & sea salt 59,-

KOLDE DRIKKE

- FADØL**
Carlsberg, Tuborg Classic.
Carlsberg 1883.
- | LILLE | MELLEM | STOR |
|-------|--------|------|
| 35,- | 52,- | 69,- |
| 36,- | 54,- | 72,- |

- SPECIAL FADØL**
Jacobsen Brown Ale,
Kronenburg 1664 Blanc,
Grimbergen Double / Blanche / Papaya pale ale / Yakima IPA.
- LILLE 45,- / MELLEM 69,-**

- GÆSTEØL PÅ FAD (SPØRG DEN FLINKE TJENER)** **LILLE 45,- / MELLEM 69,-**

- FLASKEØL**
Carlsberg / Grøn Tuborg / Nordic Gylden.
Nordic Gylden.
Ale No. 16 / Fynsk Forår.
Budweiser.
Corona Extra.
Crabbies Ginger Beer 4%.
Kronenburg 1664 Blanc.
Kronenburg 1664 Blanc (alkoholfri).
Brooklyn Brown Ale (alkoholfri).
- | 33 CL. |
|--------|
| 39,- |
| 39,- |
| 45,- |
| 45,- |
| 45,- |
| 45,- |
| 45,- |
| 45,- |
| 45,- |
| 45,- |

- SODAVAND**
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite Zero
Schweppes Lemon & Danskvand.
- | 25 CL. | 50 CL. | 75 CL. |
|--------|--------|--------|
| 34,- | 52,- | 69,- |

- VAND M/U BRUS**
Ramlösa Still / Ramlösa Brus / Ramlösa Citrus.
Pellegrino 75 cl.
Isvand med lime/citron.
(Gratis ved køb af andre drikkevarer).
- | 33 CL. |
|--------|
| 35,- |
| 59,- |
| 14,- |

- REBÆL LEMONADER Dont panic its all organic**
Rabarber-Vanille-Hybenrose
Citron-ingefær-honning.
- | 25 CL. |
|--------|
| 45,- |
| 45,- |

- SØBOGAARD SAFT, ØKOLOGISK**
Hyldeblomst, Blåbær, Hindbær, Citron Lemonade
Rabarber, Sjælevarmer (varmes gerne).
- | 25 CL. |
|--------|
| 39,- |

- DIV. FLASKE**
Coca Cola, Coca Cola Light, Rød sodavand,
Ginger Ale, Rynkeby Æblemost, Cocio.
- | 25 CL. |
|--------|
| 35,- |

- RED BULL**
Red Bull Original / Red Bull Sugarfree.
- | 25 CL. |
|--------|
| 38,- |

- ICE TEA**
Peach / Lemon.
- | 35 CL. |
|--------|
| 39,- |

- CIDER m/ alkohol**
Somersby Apple Cider (på fad).
- | 25 CL. |
|--------|
| 40,- |

- MILKSHAKES (09:00-20:00)**
Jordbær og Banan / Blåbær / Chokolade.
- | 40 CL. |
|--------|
| 54,- |

- PIMP DIN SHAKE MED FLØDESKUM, SKUMFIDUSER OG CHOKOLADE +10,-**

VARME DRIKKE

- FILTERKAFFE**
100% Arabica.
- | Kop | Refill | Kande |
|------|--------|-------|
| 26,- | 15,- | 78,- |

- STEMPELKAFFE**
Kenya AA+.
- | Lille | Stor |
|-------|------|
| 38,- | 82,- |

- KAFFE Øko/Fairtrade**
Espresso.
Americano.
Latte / Cappuccino.
Latte med orangechokolade.
Cappuccino Vinesse (Med flødeskum og kanel).
Cortado.
- | Kop |
|------|
| 25,- |
| 33,- |
| 47,- |
| 49,- |
| 49,- |
| 32,- |

- LUKSUSKAFFE**
Islatte.
Iskaffe med vanilleis.
Islatte med spiritus (Kahlua eller Baileys).
- | Kop |
|------|
| 48,- |
| 54,- |
| 68,- |

SIRUP & ØKO MÆLK

- Karamel, Vanille, Saltet karamel eller Nøddesirup +6,-**
Øko Soyamælk, Øko Mandelmælk, Øko Havremælk, Laktosefri +6,-

- THE**
Vælg mellem:
Kvindedrømme (Urtethe) / Earl Grey / Frugt the / Grøn & hvid
med havtorn / Sort the med kvæde / Rooibos med røde bær /
Cool Mint / Sølvmane.
- | Kop | Refill | Kande |
|------|--------|-------|
| 28,- | 15,- | 58,- |

- THE MED MÆLK**
Chai latte / sukkerfri.
Ice chai latte.
- | |
|------|
| 49,- |
| 54,- |

- VARM CHOKOLADE**
Chokokaffe med flødeskum.
Varm chokolade med flødeskum eller skumfiduser.
Varm chokolade med vanilleis.
- | |
|------|
| 49,- |
| 49,- |
| 54,- |

- KAFFELIKØR**
Irish Coffee (Whiskey).
Fransk Kaffe (Grand Marnier).
- | |
|-------|
| 4 cl. |
| 68,- |
| 68,- |

GIN & TONIC

- Husets GT** Beefeater Gin, citron, Fevertree tonic 79,-
Worlds Best Hernös old Tom Gin, citronskal, Gents tonic 118,-
Triple Orange Four Pillars Gin & Gents Tonic 110,-
Middelhavsbrise Gin Mare, frisk rosmarin, citronduft, 1724 tonic 105,-
Mojito Gin & Tonic Skin gin, frisk mynte, lime, Indi lemon tonic 109,-
Den Berømte Gartner Hendrick's gin, agurk, rosa peber,
Doctor Polidori's cucumber tonic 95,-

