

## MORGENMAD (09.00-14.00)

- RUNDSTYKKE MED OST** 48,-  
Serveres med pålæg, marmelade. Inkl. 1 kop kaffe/the.
- GRILLET SANDWICH** 59,-  
Med hjemmelavet pesto, skinke, ost og spejlæg.
- VEGETAR OMELET** 84,-  
Med champignon, peberfrugt, spinat, ost, frisk koriander, brød & smør.
- SKINKE OMELET** 84,-  
Med champignon, ost, brød & smør.
- BRUNCH TALLERKEN (MAN-FRE 9.00 - 14.00)** 139,-  
3 skiver hjemmebagt brød. Smør rørt med flagesalt, hjemmelavet marmelade, Græsk yoghurt med müsli og bær, Koldrøget Laks på Krydderurtespinat vaffel med hytteost, Ristet pølse og chipotle mayo, Valgfrit: Spejlæg eller rørag.

## FROGGY'S BRUNCH (MAN-FRE 9.00 - 13.00)

### SAMMENSÆT DIN EGEN BRUNCH MENU - DET HANDLER OM HYGGE OG DELEMAD

1. **3 skiver hjemmebagt brød** med rørt smør med flagesalt. 22,-
2. **Hjemmelavet marmelade** 12,-
3. **1/2 Avocado** med syltede tomater, sesam olie og soyamandler. 29,-
4. **Vælg: Spejlæg eller rørag** (Tilkøb sprød bacon +15,-). 25,-
5. **Udvalg af oste** med syltede nødder. 39,-
6. **Udvalg af frugter og bær.** 35,-
7. **Græsk yoghurt** med müsli og bær. 38,-
8. **Froggy's ristet pølse** og chipotle mayo. 30,-
9. **Friskbagt vaffel** med frugtkompot og vanille creme fraiche. 49,-
10. **Søde kartoffel pommes** med bearnaisemayo. 45,-
11. **Koldrøget Laks** på Krydderurtespinat vaffel med hytteost. 45,-
12. **Hønsesalat** med sprødt skind, soltørrede tranebær, champignon og æblerelish. 35,-
13. **Serranoskinke** 35,-  
Med hjemmelavet pesto og små syltede tomater.
14. **Blue Spirolina Bowl (superfood)** 42,-  
Frisk avocado, blåbær, banan og spirulina, toppet med gojibær, kokos og mysli.

## VORES POPULÆRE BRUNCH BUFFET

LØR & SØN + ALLE HELLIGDAGE KL. 09.30 - 14.00  
FYLDT MED EN MASSE LÆKKERIER OG HJEMMEBAG

Pr. prs. 149,- / Børn (5-12 år) 69,- / Børn u/5 år gratis

# DAGSMENU

## 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** 108,-  
Sprøde nachos med cheddarost, salsa, rødløg, forårsløg og jalapeños.  
Tilkøb: Dip 5,- (Salsa, creme fraiche, guacamole) / Kylling 20,-.
- STJERNESKUD** 159,-  
Friske smørstegte rødspættefiletter og hjemmebagt ølandsbrød med håndpillede rejer, hjemmelavet mayo, røget laks, ørredrogn, grillet citron, tomatdressing og asparges.
- PARISERBØF** 159,-  
300g. hakket oksekød (rød, medium eller gennemstegt) Stegt med brød, pickles, kapers, rå æggeblomme, løg, peberrod og rødbede.  
Fødevarerstyrelsen anbefaler at hakket oksekød serveres gennemstegt.
- MOULES FRITES** 169,-  
Hvidvindampede blåmuslinger med fløde og urter, serveret med pommes frites og aioli.
- 250 G. RIBEYE ANGUS STEAK** 239,-  
Vintergrønt, sprøde fritter og hjemmelavet lun bearnaise.
- FROGGY'S PASTA** 129,-  
Hakket oksekød i flødesauce med spinat, bacon, løg, hvidløg, jalapeños og revet Grana.  
Vi serverer også glutenfrit pasta +20,-

## SMØRREBRØD

### HØNSESALAT

Med sprødt skind, æble relish og friske æbler.

### AVOCADO

Med rødbedehumus, kartoffel og sprøde chips.

### SVAMPETOAST

Svampe a la creme på grillet Ølandsbrød.

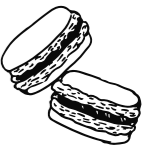
1 stk. 69,- / 2 stk. 129,- / 3 stk. 179,-

PÅ HJEMMEBAGT RUGBRØD (SELVFØLGELIG)



## FROGGY'S BURGER

GLUTENFRIT BRØD +15,-



- BACON/CHEESE** 145,-  
200g. Krogmodnet dansk oksehakkebøf- mediumstegt, Med salat, bøftomat, syltede rødløg, hjemmesyltede agurker. Smurt med mayo og chipotle mayo.
- VEGANSK BURGER** 145,-  
Vegansk bolle med romesco sauce, med en bøf af bønner og rødbeder, hjemmesyltede agurker, salat, syltede rødløg og bøftomat.
- ROSSINI-BURGER** 195,-  
200g Krogmodnet dansk oksehakkebøf- mediumstegt. Trøffelmayo, salat, syltede rødløg, bøftomat og det bedste fra anden.
- JULEBURGER** 145,-  
Pulled andeconfit i smørbagt briochebolle, med mayo, hjemmesyltet rødkål, agurkesalat og brun sauce.

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** 138,-  
Hjemmebagt Ølandsbrød, Grillet kylling, karrymayo, hjertesalat, sydfynsk gourmetbacon, bøftomat og frisk ananas.
- TUNSANDWICH** 138,-  
Hjemmebagt Ølandsbrød med grillet citrusmarineret tun, hjertesalat, hjemmelavet mayo, bøftomat og syltede rødløg.
- SPRØDE SALATER**  
SERVERES MED BRØD OG SMØR
- FROGGY'S CAESAR** 125,-  
Grillet kylling, sydfynsk gourmetbacon, hjertesalat, små tomater Caesardressing, Grana og hjemmelavede brødcroustons.
- LAKSESALAT** 135,-  
Varmrøget laks og hjertesalat i citrusvinaigrette, små tomater, hjemmelavet pesto, æg, syltede rødløg og friskhøvlet Grana.



## BØRNEMENU

TIL VORES GÆSTER UNDER 12 ÅR



**KYLINGENUGGETS & GRØNTSAGSSTAVE 69,-**  
Med pommes frites, ketchup og remoulade.

**CHEESE BURGER ELLER KYLLINGEBURGER 79,-**  
Med ost, salat og mayo. Serveres med pommes frites og ketchup.

**PANDEKAGER** Med vanilleis & chokoladesauce. 59,-

## KAGE TIL KAFFEN /DET SØDE HJØRNE

SE DAGENS LÆKRE UDVALG FRA FROGGYS EGEN KONDITOR I BAREN



## PRØV FROGGY'S "EFTERMIDDAGSSMAGER"

3 GLAS GODE VINE FOR KUN 100,- / HVER DAG KL. 16-18

### 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,-

### 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,-

### 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,-  
**2018, Barbera d'Alba, G. D. Vajra, DOC, Piemonte, Italien** 1 gl. 95,- 1/1 fl. 445,-  
**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,-

### GIN & TONIC

- HUSETS GT** Beefeater Gin, citron, Fevertree tonic 79,-  
**MIDDELHAVSBRISÉ** 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,-

### COCKTAILS

- MOJITO** Rom, mynte, lime & rørsukker 79,- / **ESPRESSO MARTINI** Vodka, kahlua, espresso & sukker 79,-  
**PASSIONFRUIT MARGARITA** Tequila, Cointreau, passionsfrugt & lime 79,-  
**ENGLISH FIZZ** Hendrick's gin, hyldeblomst, mynte, agurkesirup, citron & soda 89,-  
**WHISKY SOUR** Whisky, sukkersirup & citron 79,- / **DARK 'N STORMY** Rom, lime, Angostura Bitters & ginger beer 79,-  
**COSMOPOLITAN** Vodka, Cointreau, tranebær & lime 79,- / **WHITE RUSSIAN** Vodka, Kahlua & mælk 79,-

## KOLDE DRİKKE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ICE TEA	35 CL.
Peach / Lemon	39,-

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

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

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

### MOCKTAILS

**BLUEBERRY LEMONADE (VIRGIN)**  
 Blåbær, mynte & citron 59,-

**RHUBARB PALOMA (VIRGIN)**  
 Rabarber, lime, grapefrugt & sea salt 59,-



## VARME DRİKKE



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

STEMPELKAFFE	Lille	Stor
Kenya AA+	38,-	82,-

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

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

### SIRUP & ØKO MÆLK

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



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

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

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

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



### FRISKPRESSET JUICE

(09:00-16:00)

GIV DIN KROP ET VITAMINBOOST OG FÅ GLØDEN TILBAGE!



	40 cl.
1. Jordbær, blåbær, æble og ananas	56,-
2. Ananas, banan, æble & ingefær	56,-
3. Æble, ananas, grønkål & gulerod	56,-
4. Rødbede, gulerod, appelsin & ingefær	56,-
5. Appelsin & gulerod	56,-

### FRISKPRESSET APPELSIN- / ÆBLEJUICE

Lille 37,- / Mellem 57,- / Stor 72,-

POWERSHOT	Lille	Stor
Ingefær & æble	20,-	35,-
Rødbede & æble	20,-	35,-

