



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

Med hjemmelavet grønsagsbønnebøf i vegansk bolle, romescosauce, syltede agurker, salat, bøftomat og syltede rødløg.

145,-

ROSSINI-BURGER

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

195,-

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 Aioli, Chipotlemayo, Bearnaismayo, Tomatketchup.



SANDWICHES

GLUTENFRIT BRØD +15,-



CLUB CLASSIC

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

138,-

FRISK GRILLET YELLOWFIN-TUN

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.

135,-

LAKSESALAT

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

145,-

AFTENMENU

FROGGY'S CAFÉ

KØKKENETS ÅBNINGSTIDER:

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

SNACKS

Bland selv snacks / 1 stk 28,- / 3 stk 75,-

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 Aioli, 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

Frisk smørstegt rødspættefilet og dampet rødspættefilet på hjemmebagt ølandsbrød med håndpillede rejer, hjemmelavet mayo, 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.
Fødevarestyrelsen anbefaler at hakket oksekød serveres gennemstegt.

159,-

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,-

PASTA MED KÆMPEREJER

Blåmuslinger, Vesterhavssost og ramsløg.

135,-



FORRETTER

SERVERES MED BRØD OG SMØR



CREMET KARTOFFEL-PORRE SUPPE

med citrus porrer og henkogte kartofler.

85,-

FROGGYS AVOCADOTATAR

Med grillede scambirejer, rugchips og krydderurter.

85,-



HOVEDRETTER



SKINDSTEGT RØDFISK

Med dampede forårsgrøntsager, nye kartofler vendt i persille og fiskefumè.

225,-

SPRØDE GRØNSAGSKROKETTER

Med hasselnødder, jordskokkepuré, grønkålspesto, urtevaffel og friske krydderurter.

225,-

250 G. RIBEYE ANGUS STEAK

Forårsgrønt, sprøde fritter og hjemmelavet lun bearnaise.
Tilkøb det bedste fra anden.

239,-

50,-



DESSERTER



FROGGYS GÂTEAU MARCEL

Med bær og hjemmelavet vanilleis.

85,-

CREME BRULEÈ

Med Tahitivanille og hjemmelavet sorbet.

85,-

2 RETTER 280,- / 3 RETTER 315,-

KAGE TIL KAFFEN / DET SØDE HJØRNE

SE DAGENS LÆKRE UDVALG FRA FROGGYS EGEN KONFITOR 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,-

HJEMMEBAGT VAFFEL 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. 65,- 1/1 fl. 325,-
2018, Reserva Speciale, Chardonnay, IGP Geraad Bertrand ØKO 1 gl. 65,- 1/1 fl. 325,-
2017, Scheurebe, Gröhl, Rheinhessen, Tyskland 1 gl. 70,- 1/1 fl. 350,-
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. 72- 1/1 fl. 360,-
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 65,- 1/1 fl. 325,-
2017, Cotes du Rhone, Saint Esprit, Rhone, Frankrig 1 glas 70,- 1/1 fl. 350,-
2017, Rooiberg, Shiraz Reserve, Cape, Sydafrika 1 glas 65,- 1/1 fl. 325,-
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. 59,- 1/1 fl. 345,-
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	LILLE	MELLEM	STOR
Carlsberg, Tuborg Classic.	36,-	60,-	78,-
Carlsberg 1883.	38,-	62,-	80,-

SPECIAL FADØL	LILLE 48,-	MELLEM 72,-
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.	45,-
Ale No. 16 / Fynsk Forår.	52,-
Budweiser.	52,-
Corona Extra.	52,-
Crabbies Ginger Beer 4%.	52,-
Kronenburg 1664 Blanc.	52,-
Kronenburg 1664 Blanc (alkoholfri).	52,-
Brooklyn Brown Ale (alkoholfri).	52,-

SODAVAND	25 CL.	50 CL.	75 CL.
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite Zero	36,-	56,-	72,-
Schweppes Lemon & Danskvand.			

VAND M/U BRUS	33 CL.
Ramlösa Still / Ramlösa Brus / Ramlösa Citrus.	38,-
Pellegrino 75 cl.	59,-
Isvand med lime/citron.	15,-
(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,	36,-
Ginger Ale, Rynkeby Æblemost, Cocio.	

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

ICE TEA	35 CL.
Peach / Lemon.	42,-

CIDER m/ alkohol	25 CL.
Somersby Apple Cider (på fad).	42,-

MILKSHAKES (09:00-20:00)	40 CL.
Jordbær og Banan / Blåbær / Chokolade.	56,-

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

VARME DRIKKE

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,-

GIN & TONIC

- Husets GT** Beefeater Gin, citron, Fevertree tonic 79,-
Worlds Best Hernös old Tom Gin, citronskal, Gents tonic 118,-
Den med aben Monkey 47, citronskal og Indian tonic. 115,-
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,-
Malfy Gin Rosa serveres med pink grapefrugt og Indian tonic. 95,-

