

## MORGENMAD (09.00-14.00)

**FRISK HJEMMEBAGT KOLDHÆVET MORGENBRØD** 58,-  
serveres med hjemmelavet marmelade og god ost. incl 1 kop kaffe/the.

**GRILLET SANDWICH** 68,-  
Med hjemmelavet pesto, skinke, ost og spejlæg.

**VEGETAR OMELET** 95,-  
Med champignon, peberfrugt, spinat, ost, frisk koriander, brød & smør.

**SKINKE OMELET** 95,-  
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 røræg.

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

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

- 3 skiver hjemmebagt brød med rørt smør med flagesalt. 22,-
- Hjemmelavet marmelade 12,-
- 1/2 Avocado med små friske tomater, sesam olie og soyamandler. 29,-
- Vælg: Spejlæg eller røræg (Tilkøb sprød bacon +15,-). 25,-
- Udvalg af oste med syltede nødder. 39,-
- Udvalg af frugter og bær. 35,-
- Græsk yoghurt med müsli og bær. 38,-
- Froggy's ristet pølse og chipotle mayo. 30,-
- Friskbagt vaffel med frugtkompot og vanille creme fraiche. 49,-
- Søde kartoffel pommes med bearnaisemayo. 45,-
- Koldrøget Laks på Krydderurtespinat vaffel med hytteost. 45,-
- Hønsesalat med sprødt skind, capers, æble og æblerelish. 35,-
- Serranoskinke 35,-  
Med hjemmelavet pesto og små friske tomater.
- 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 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, Chipotle mayo, 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,-  
Frisk smørstegt rødspættefilet og dampet rødspættefilet på hjemmebagt ølandsbrød med håndpillede rejer, hjemmelavet mayo, 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.  
Fødevarestyrelsen anbefaler at hakket oksekød serveres gennemstegt.

**MOULES FRITES** 169,-  
Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde og urter, serveret med pommes frites og aioli.

**250 G. RIBEYE ANGUS STEAK** 239,-  
Forårsgønt, 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,-

**PASTA MED KÆMPEREJER** 135,-  
Blåmuslinger, Vesterhavssost og ramsløg.

## SMØRREBRØD

### HØNSESALAT

Med sprødt skind, capers, æble og æblerelish.

### AVOCADO

Med rødbedehumus, kartoffel og sprøde chips.

### NYE KARTOFLER

Med hjemmelavet mayo, ristet bacon, cherrytomater og purløg.

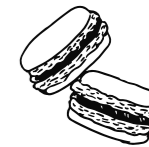
1 stk. 69,- / 2 stk. 129,- / 3 stk. 179,-

PÅ HJEMMEBAGT RUGBRØD (SELVFØLGELIG)



## FROGGY'S BURGER

GLUTENFRI 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,-  
med hjemmelavet grønsagsbønf i vegansk bolle, romescosauce, syltede agurker, salat, bøftomat og syltede rødløg.

**ROSSINI-BURGER** 195,-  
200g Krogmodnet dansk oksehakkebøf- mediumstegt. Trøffelmayo, salat, syltede rødløg, bøftomat og det bedste fra anden.

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, Chipotle mayo, Bearnaismayo, Tomatketchup.



## SANDWICHES

GLUTENFRI BRØD +15,-



**CLUB CLASSIC** 138,-  
Hjemmebagt Ølandsbrød, Grillet kylling, karrymayo, hjertesalat, sydfynsk gourmetbacon, bøftomat og frisk ananas.

**FRISK GRILLET YELLOWFIN-TUN** 138,-  
Hjemmebagt Ølandsbrød med grillet citrusmarineret tun, hjertesalat, hjemmelavet mayo, bøftomat og syltede rødløg.



## SPRØDE SALATER

SERVERES MED BRØD OG SMØR



**FROGGY'S CAESAR** 135,-  
Grillet kylling, sydfynsk gourmetbacon, hjertesalat, små tomater Caesardressing, Grana og hjemmelavede brødcroustons.

**LAKSESALAT** 145,-  
Varmrøget laks og hjertesalat i citrusvinaigrette, små tomater, hjemmelavet pesto, æg, syltede rødløg og friskhøvlet Grana.

## KAGE TIL KAFFEN / DET SØDE HJØRNE

SE DAGENS LÆKRE UDVALG FRA FROGGYS EGEN KONDITOR I BAREN



## 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.

**HJEMMEBAGT VAFFEL** Med vanilleis & chokoladesauce. 59,-



## 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. 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,-

### 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,-
- 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. 59,- 1/1 fl. 345,-

### 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,-

### 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.	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, Ginger Ale, Rynkeby Æblemost, Cocio.	36,-

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,-**

### 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,-

