



## FROGGY'S BURGER

GLUTENFRIT BRØD +15,-



### BACON/CHEESE

200g. Krogmodnet 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, avocado, salat, bøftomat og syltede rødløg.

145,-

### ROSSINI-BURGER

200g Krogmodnet 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, 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

Hvidvindampede 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 friske urter.

135,-



## FORRETTER

SERVERES MED BRØD OG SMØR



### KOLD KRYDDERURTESUPPE

Med Marinerede håndpillede rejer og friske krydderurter.

85,-

### FROGGYS AVOCADOTATAR

Med grillede scambirejer, rugchips og krydderurter.

85,-



## HOVEDRETTER



### SKINDSTEGT RØDFISK

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

225,-

### SPRØDE GRØNSAGSKROKETTER

Med lun Romanescosauce, forårsløg og nye fynske kartofler.

225,-

### 250 G. RIBEYE HEREFORD STEAK

Sommergrønt, sprøde fritter og hjemmelavet lun bearnaise.

239,-

Tilkøb det bedste fra anden.

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 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,-

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**  
Carlsberg, Tuborg Classic. 36,-  
Carlsberg 1883. 38,-
- SPECIAL FADØL**  
Jacobsen Brown Ale, 45,-  
Kronenburg 1664 Blanc, 52,-  
Jacobsen Hell of a Bier, 52,-  
Grimbergen Double / Blanche / Papaya pale ale / Yakima IPA. 52,-
- FLASKEØL**  
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**  
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite Zero 25 CL. 36,-  
Schweppes Lemon & Danskvand. 50 CL. 56,- 75 CL. 72,-
- VAND M/U BRUS**  
Ramlösa Still / Ramlösa Brus / Ramlösa Citrus. 33 CL. 38,-  
Pellegrino 75 cl. 59,-  
Isvand med lime/citron. 15,-  
(Gratis ved køb af andre drikkevarer).
- REBÆL LEMONADER Dont panic its all organic**  
Rabarber-Vanille-Hybenrose 25 CL. 45,-  
Citron-ingefær-honning. 45,-
- SØBOGAARD SAFT, ØKOLOGISK**  
Hyldeblomst, Blåbær, Hindbær, 25 CL. 39,-  
Citron Lemonade, Rabarber.
- DIV. FLASKE**  
Coca Cola, Coca Cola Light, Rød sodavand, 25 CL. 36,-  
Ginger Ale, Rynkeby Æblemost, Cocio.
- RED BULL**  
Red Bull Original / Red Bull Sugarfree. 25 CL. 38,-
- ICE TEA**  
Peach / Lemon. 35 CL. 42,-
- CIDER m/ alkohol**  
Somersby Apple Cider (på fad). 25 CL. 42,-
- MILKSHAKES (09:00-20:00)**  
Jordbær og Banan / Blåbær / Chokolade / Oreo 40 CL. 58,-
- PIMP DIN SHAKE MED FLØDESKUM, SKUMFIDUSER OG CHOKOLADE +10,-**

## VARME DRIKKE

- FILTERKAFFE**  
100% Arabica. **Kop** 26,- **Refill** 15,- **Kande** 78,-
- STEMPELKAFFE**  
Kenya AA+. **Lille** 38,- **Stor** 82,-
- KAFFE Øko/Fairtrade**  
Espresso. **Kop** 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**  
Vælg mellem: **Kop** 28,- **Refill** 15,- **Kande** 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**  
Irish Coffee (Whiskey). 4 CL. 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,-

