

FROKOSTMENU

Bødkergården
RESTAURANT

SMØRREBRØD

11.00 - 16.00

*Alle vores smørrebrød serveres
på Bødkergårdens smørstegte maltbrød*

Æble/karrysild – Marmoreret æg – Friteret kapers
89,-

Panko-paneret rødspættefilet – Grov
Remoulade – Citrongele – Ørrederogn
89,-

Panko-paneret rødspættefilet – Skagenrøre –
Syltede rødløg – Citrongele
99,-

Oksecuvette vendt i løg & Balsamicoglace –
Fermenteret hvidløgs creme – Frisk peberrod –
Syltede rødløg – ristede løg
89,-

Hønsesalat vendt med en syrlig ærtecreme –
Bacon – Forårsløg – Sprødt kyllingeskind &
mandel crumble
89,-

Grillet svinekam – Engelsk mayo – Karamelliseret rødkål
Agurkesalat – Citrongele - Flæskesvær
89,-

Friteret camembert – Solbærkompot – Syltede rødløg –
Saltede mandler
99,-

Avocado – Spejlæg – Syltede chili – Gasselnødder –
Syltede bøgehatte – Citrongele – Balsamicoglace
99,-

TIL DE SMÅ VENNER

11.00 - 21.00

FISKEFILET

Fiskefilet – Pommes – Grøntstænger – Remoulade
79,-

HOTWINGS

Hjemmelavede hotwings – Pommes
Grøntstænger – Ketchup
79,-

BØDKERGÅRDENS SPECIALITETER

11.00 - 21.00

FLÆSKESTEGSSANDWICH MED ET TWIST

Marineret svinekam – Grov remoulade –
Snasket rødkål vendt i sveskekompot –
Mormors syltede agurker – Brun sovs –
Engelsk mayo
139,-

BJERRUMS BANE BURGER

Grov sesambolle – Grillet 150g hakkebøf – Tomat,
iceberg & agurk – Balsamico løg – Spicy cheddar
sauce med bacon – Ristede løg
149,-

BANESANDWICH

Spørg tjener Boldt
59,-

DESSERT

11.00 - 21.00

BØDKERGÅRDENS RABARBER TRIFILI

Frisk rabarberkompot – Havre crumble
Mascarponecreme - Jernurtstøv
89,-

CITRONFROMAGE

Citronfromage – Sukkersyltet citronskal – Mandler –
Pavlova – Jernurtstøv
99,-

DEN SPRØDE OST

Friteret camembert – Solbærkompot –
Smørristet maltbrød – Syltede rødløg – Saltede mandler
89,-

*Der tages forbehold for ændring af menu og priser
Har du allergener, bedes du venligst kontakte personalet*

SNACKS...

Bødkeergårdens fritter – Revet Vesterhavssost – Piment d’espelette – Trøffelcreme
59,-

Friteret kylling marineret i kærnemælk – Chili – Hvidløg – Koriander – Krydret avocadocreme
59,-

Saltede mandler – Oliven
49,-

BBQ svinecroquette – Syltede chili – Engelsk mayo
59,-

... OG EN APERITIF, TAK

	GLAS	FLASKE
Duc de Foix, Cava Brut, Spanien	59,-	295,-
Lheraud Pineau des Charentes, Frankrig	65,-	325,-
Villa Aix, Coteaux d’Aix en Provence, Organic, Frankrig	95,-	495,-

“Den sprøde”



“Den old school”



“Den elegante”



FORRETTER

ASPARGES & REJER

Håndpillede rejer - Citron – Hvide asparges – Frissé salat
Ørredrogn – Maltcrumble – Urtesalat
119,-

RÅT MEN GODT

Carpaccio af inderlår vendt i purløgsstøv – Ramsløgsmayo –
Maltcroutoner vendt i brunet smør – Mandelolie – Vesterhavsost
109,-

RØRT LAKS MØDER FORÅR

Rørt lakseriette med urter – Agurk – Rugknas – Syltede tomater
109,-

HOVEDRETTER

BØF BEARNAISE

Marmoreret & kornfodret okse rib-eye – Grillede grønne asparges –
Sprøde fritter – Ramsløgsbearnaise
200g 289,- 300g 329,-

BØDKERGÅRDENS VERSION AF ÆBLEFLÆSK

Braiseret svinebryst – Æblechutney – Persillepuré – Æblesauce – Sprød persillerod
239,-

DRENGENE HAR FÅET FORÅRSKULLER

Rimmet & stegt kuller – Sauce Nage – Gulerodscreme – Brændt gulerod –
Gulerodscrudité – Saltede mandler
249,-

DESSERTER

BØDKERGÅRDENS RABARBER TRIFILI

Frisk rabarberkompot – Havrecrumble – Mascarponecreme – Jernurtstøv
89,-

CITRONFROMAGE

Citronfromage – Sukkersyltet citronskal – Mandler – Pavlova – Jernurtstøv
99,-

DEN SPRØDE OST

Friteret camembert – Solbærkompot –
Smørristet maltbrød – Syltede rødløg – Saltede mandler
89,-

BOBLER

	GLAS	FLASKE
Duc de Foix, Cava Brut, Spanien	59,-	295,-
Banfi, Brut Metodo Classico, Italien		495,-
Pommery, Champagne Brut Royal, Frankrig		695,-

HVIDVIN

	GLAS	FLASKE
Mesta, Verdejo Organic, Spanien	59,-	295,-
Weinhaus Saar, Ockfener Scharzberg Riesling, Mosel, Tyskland	65,-	325,-
Banfi, Le Rime, Pinot Grigio & Chardonnay, Italien		345,-
Berthier, Coteaux du Gennois, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig		425,-
Kendall-Jackson, Chardonnay Vintners Reserve, USA	95,-	525,-
J. Moreau & Fils, Chablis Premier Cru, Vaillons, Bourgogne, Frankrig		645,-

ROSÉVIN

	GLAS	FLASKE
Mesta, Tempranillo Rosé Organic, Spanien	59,-	295,-
Banfi, Costé Toscana Rosato, Italien		425,-
Villa Aix, Coteaux d'Aix en Provence, Organic, Frankrig	95,-	495,-

RØDVIN

	GLAS	FLASKE
Mesta, Tempranillo Organic, Spanien	59,-	295,-
Banfi, Col di Sasso, Cabernet Sauvignon/Sangiovese, Italien		345,-
Berthier, Pinot Noir, Loire, Frankrig	70,-	365,-
Banfi, l'Altra Barbera d'Asti, Italien		425,-
Mommessin, Morgon, Cote du Py, Frankrig	95,-	525,-
Kendall-Jackson, Zinfandel Vintner's Reserve, USA		540,-
La Croix Dompiere, Haut Medoc (Pomerol), Frankrig		665,-
Nicolas Potel - Volnay, Robardelle, Frankrig		695,-

DESSERTVIN

	GLAS	FLASKE
Cantina La Torre, Moscato d'Asti D.O.C.G., Italien	60,-	295,-
Taylor's Late Bottled Vintage, Portugal	70,-	395,-
Lheraud Pineau des Charentes, Frankrig (Aperitif)	65,-	325,-
Vieux Pineau 15 Year Old, Frankrig (Aperitif)	125,-	695,-

SODAVAND M.M.

Pepsi	29,-
Pepsi Max	29,-
Faxe Kondi	29,-
Mirinda	29,-
Mirinda Lemon	29,-
Schweppes Tonic	29,-
Egekilde m. brus	29,-
Hyldeblomstsaft	29,-
Juice	19,-

COCKTAILS

Aperol Spritz <i>En klassiker!</i>	65,-
Passionate <i>Passionsfrugt – Ingefær – Citron – Vodka</i>	75,-
Jordbær Smash <i>Jordbær – Mynte – Lys rom</i>	75,-
Rabarberdrømmen <i>Rabarber – Citron – Danskvand – Lys rom</i>	75,-
Espresso Martini <i>Kahlúa – Kaffe – Vodka</i>	75,-
Gin Tonic <i>Gin MG Premium – Tonic vand</i>	65,-
Rom & Cola <i>Commander rom – Cola</i>	65,-

AVEC

	GLAS	FLASKE
Lheraud Pineau des Charentes, Frankrig (Aperitif)	65,-	325,-
Vieux Pineau 15 Year Old, Frankrig (Aperitif)	125,-	695,-
Lheraud Cognac V.S.O.P. Fine Petite Champagne 10 liter, Frankrig	65,-	
Lheraud Cognac Cuvee 20 Year Old Fine Petite Champagne, Frankrig	85,-	
Baron Gaston Legrand Armagnac 1998 5 liter, Frankrig	65,-	
Baron Gaston Legrand Armagnac 1989, Frankrig	85,-	
Nonino Grappa Monovitigno Vendemmia Bianca, Italien	65,-	
Poggio Alle Mura Grappa di Brunello di Mon. Riserva, Italien	85,-	
Cane Island Single Blend Jamaica, Holland	65,-	
Cane Island Single Estate Trinidad 8 Year Old, Holland	85,-	
Wolfburn Northland Single Malt Scotch Whisky 7 Year Old, Skotland	85,-	
Tullamore Dew Irish	65,-	
Cointreau	65,-	
Baileys Irish Cream	65,-	

FADØL

	STOR	LILLE
Classic	55,-	35,-
Carlsberg	55,-	35,-
Grimbergen	65,-	45,-
Carlsberg 1883	55,-	35,-
1664 Blanc	65,-	45,-

SPECIALØL ^{33 CL}

Chimay Gold (Blonde)	49,-
Chimay Red (Brown Ale)	49,-
Chimay White (Triple)	49,-
Chimay Blue (Quadrupel)	49,-

- TA' 2 FLASKER FOR 80,-

KAFFE & THE

Espresso	45,-
Café Latte	45,-
Cappuccino	45,-
Americano	35,-
Filter kaffe	20,-
Kande filter kaffe	55,-
The	30,-
Varm chokolade	30,-
Irish Coffee	85,-



Bødkegårdens RESTAURANT

Vi skræddersyer dit perfekte arrangement for dig.

Hos os ville der naturligvis være rig mulighed at få skræddersyet dit selskab ned til punkt og prikke, alt fra menu, vin, budget, bordopstilling og blomster. I kan ringe på Tel; 93909177, for at aftale et møde med os og hører om alle de muligheder der er i huset.

Frokostselskaber:

Vores frokostselskaber afholdes som udgangspunkt fra kl. 11:30-16:30.

Aftenselskaber:

Vores aftenselskaber afholdes som udgangspunkt fra kl. 18:00/18:30 og der vil være fri lejlighed at fortsætte hyggen og fest langt ud på natten.

Følg os på facebook: Restaurant Bødkegården

Følg os på Instagram: restaurant_boedkergaarden

Bødkegårdsvej 9, 3300 Frederiksværk

Mail: restaurant@agc.dk