

• • • Erik Menveds Kro • • •

Erik Menveds Kro

Fyens ældste kro - anno 1543

Østergade 2 - 5400 Bogense - Telefon 64 81 38 14



Vin- & Menukort

Wine & Menu / Wein & Menu

Vinum

Erik Menveds Kro - Østergade 2 - 5400 Bogense
Telefon 64 81 38 14 - erikmenvedskro.dk

Frokost Lunch menu / Mittagsgerichte

- 1 *Luksus Stjernesked* 130,-
Dampet rødspættefilet og stegt rødspættefilet på ristet brød med rejer, asparges, kaviar og dressing.
Luxury "Shooting Star" - Steamed fillet of plaice and roast fillet of plaice on toast with shrimps, asparagus, caviar and dip.
Sternschunuppe - Weisbrot mit gekochtem und gebratenem Fish.ft/et, Krabben, Spargel, Kaviar und dressing.
- 2 *Pariserbøf m/tilbehør* 130,-
Beef burger a la Paris with garniture.
Hackfleischsteak nach Pariser Art mit Garnitur.
- 3 *Luksus Burger* 145,-
m/bacon og ost samt pommes frites.
Luxury Burger with bacon, cheese and french fries.
Burger mit Speck, Kase und Pommes Frites.
- 4 *Æggekage m/flæsk, purløg, sennep og brød (min 2 cov.)* . . 130,-
Danish omelette with smoked crackling, chives, mustard and bread.
Eierkuchen mit Schinkenspeck, Schnittlauch, Senf und Brot.
- 5 *Snack kurv* 130,-
m/hot wings, poppers, løgringe, indbagte rejer, salsa og tzatziki.
Snack basket with hot wings, poppers, onion rings, prawns, salsa and tzatziki.
Snackkorb mit Hot Wings, Poppers, Zwieblringe, Krabben, Salsa und Tzatziki.
- 6 *Kold Roastbeef* 115,-
m/sommer kartoffelsalat.
Cold slices of Roastbeef served with summer potatosalat.
Kaltes Roastbeef mit sommer kartoffelsalat.
- 7 *Clubsandwich* 130,-
Med kylling, bacon, salat og karry dressing.
With chicken, bacon, salad and curry dressing.
Mit Hähnchen, Speck, Salat und Currydressing.

Vinum

Børnemenü 12.00 - 21.00 / Children's menu 12.00 - 21.00 / Kinderteller von 12 bis 21 Uhr

Børnemenü Children's menu / Kinderteller

- 1 *Pasta Bolognese* 75,-
Pasta with tomato meat sauce.
Pasta mit Tomaten Fleisch-Sauce.
- 2 *Kylling nuggets m/pommes frites* 79,-
Chicken nuggets with fries.
Hühnchen Nuggets mit Pommes Frites.
- 3 *Fiskefilet m/pommes frites* 75,-
Fried fillet of plaice and french fries.
Paniertes Schollenfilet mit Pommes Frites.

Aftenmenu 18.00 - 21.00 / Evening menu 18.00 - 21.00 / Abendmenu von 18 bis 21 Uhr

A la Carte Aften A la Carte Evening / A la Carte Abend

- 1 *Æggekage m/flæsk, purløg, sennep og brød (min 2 cov.)* . . 135,-
Danish omelette with smoked crackling, chives, mustard and bread.
Eierkuchen mit Schinkenspeck, Schnittlauch, Senf und Brot.
- 2 *Wienerschnitzel af kalveinderlår* 189,-
m/brasede kartofler, ærter og smørsovs.
Wiener schnitzel with fried potatoes, peas and melted butter.
Wienerschnitzel mit Bratkartoffeln, Erbse und zerlassener butter.
- 2 *Ovnbagt kylling svøbt i bacon* 179,-
m/Pommes røsti, årstidens grøntsager og krydderet tomat sauce.
Rösti potato, seasonal vegetables and spicy tomato sauce.
Rösti-Kartoffel, Gemüse der Saison und würzige Tomatensauce.

Vinum

Erik Menveds Kro

Aftenmenu 18.00 - 21.00 / Evening menu 18.00 - 21.00 / Abendmenu von 18 bis 21 Uhr

Forretter Starters / Vorspeisen

Kroens Rejesalat

Prawn salad
Krabbensalat

Carpaccio af okse - pesto, parmesan og pinjekerner

Beef carpaccio - pesto, parmesan, pinenuts
Rindfleisch Carpaccio - Pesto, Parmesan, Pinjenkern

Cremet fiskesuppe - urter i julienne

Creamy fishsoup soup - vegetables in julienne
Cremige Fishsuppe -Julienne-gemuse

Hovedretter Main courses / Hauptgerichte

Helstegt oksefilet, årstidens grøntsager, dagens kartoffel, rødvinssauce

Roasted beef sirloin - seasonal vegetables, todays potato, red wine sauce
Gebratene Rinderfilet -Gemuse der saison, Kartoffel des tages, Rotweinsauce

Bagt laksefilet - friske asparges, safransauce, dagens kartoffel

Baked salmon fillet -fresh asparagus, safransauce, todays potato
Gebachene Lachsfilet -frische Spargel, Safransauce, Kartoffel des Tages

Dessertes Desserts / Nachspeisen

Hjemmebagte pandekager
med vanilje-parfait-is.

Homemade Pancakes with vanillapar-
fait-ice.

Heimgemachtes Pfannkuchen mit
Vanilla- Eis-Parfait.

Isdessert med chokolade
sauce og vafler

Icecream with chokolatesauce and
waffles.

Eis mit Schokolade und Vaffeln.

Chokolade brownie m. friske bær
og Vanilje parfait

Chocolate Brownie with Fresh berries
and Vanilla parfait.

Schokoladen Brownie mit Frischen
Beeren und Vanilla Parfait.

Hovedret 179,-

Main course / Hauptgericht

2 retter 239,-

Two courses / Zwei Gerichte

3 retter 289,-

Three courses / Drei Gerichte

Vinum

Drikkevarer *Drinks / Getränke*

Sodavand / Softdrinks / Sprudelwasser

Lille / Small / Klein (0,25 L)	25,-
Mellem / Medium / Mittelgross, (0,5 L)	40,-
Stor / Large / Gross, (0,75 L)	55,-

Øl / Beer / Bier

Øl flaske aim. / Bottled Beer / Bier auf flasche	30,-
Øl flaske stærk, Luxus / Bottled Beer Luxus / Starkbier	35,-
Fadøl, lille / Draught beer, small / Fassbier, klein (0,25 L)	35,-
Fadøl, mellem / Draught beer, medium / Fassbier, mittelgross, (0,5 L)	60,-
Fadøl, stor / Draught beer, large / Fassbier, gross!, (0,75 L)	80,-

Øvrige drikkevarer / Other drinks / Übrigens getränke

Snaps, 2 cl	25,-
Snaps, 1/2 flaske	300,-
Snaps, 1/1 flaske	450,-
Irish coffee 4 cl	59,-
Bogense coffee 4 cl	59,-
Whisky	35,-
Cognac	35,-
Kaffe	25,-
Te	25,-
Vin pr. glas	40,-
Portvin pr. glas 4 cl	40,-

Vinum

Husets Vine

- 12 Willka Sauvignon Blanc 199,-
Chile

Drue: Sauvignon Blanc

Vinen er en bleg gul farve, ren og lys. Har en delikat og duftende aroma af bl.a. fennikel.

Blød og vedvarende smag, med hints af æble og banan.



- 13 Willka Carbernet Sauvignon 199,-
Chile

Drue: Carbernet Sauvignon

Vinen er en fin kirsebær rød med glimt af granatæble. Intens aroma af skov frugter med hints af vanilje. Ren og frisk på ganen, med armonised søde tanniner.

En smagfuld vin med en dvælende finish.



Vine på ½ flaske

- 14 Sauvignon Blanc 109,-
Chile

Drue: Sauvignon Blanc

Vinen er en bleg gul farve, ren og lys. Har en delikat og duftende aroma af bl.a. fennikel.

Blød og vedvarende smag, med hints af æble og banan.



- 15 Carbernet Sauvignon 109,-
Chile

Drue: Carbernet Sauvignon

Vinen er en fin kirsebær rød med glimt af granatæble. Intens aroma af skov frugter med hints af vanilje. Ren og frisk på ganen, med armonised søde tanniner.

En smagfuld vin med en dvælende finish.



Vinum

Erik Menveds Kro

20 *Good Times Rød*

Østrig

Drue: Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot

Lidt, kraftig og fyldig med en anelse krydderi så som sort peber

Vinen er lagret på ståltank og bevarer dermed masser af frugt.



21 *Veneto Rosso*

Italien

Drue: Corvina, Corvinone, Rondinella,

Veneto Rosso er en kraftig vin med intens farve, fyldig og krydret, men samtidig blød og behagelig.

Smagen er fyldig og intens, men blød og behagelig med skov frugt og solbær noter, der blander godt med vinens rigdom.



22 *Cote Du Rhone Village*

Frankrig

Drue: Syrah

Cote Du Rhone Village er en dyb Violet. Mørk duft med brombær, hindbær, lakrids, træ og tjære. Smagen er let sødmefuld efterfulgt af hindbær, brombær, lakrids, træ og præcis frugtsyre med rette bid i en fyldig smag, hvor hindbær dominerer.



23 *Willka Reserva Cabernet Sauvignon*

Chile

Drue: Carbernet Sauvignon

Denne Wilka reserva har som den anden carbernet en fin kirsebær rød farve med et glimt af granatæble. Den har en intens aroma, og en god kraftfuld smag.

Grundet sin længere fadlagring har vinen en skøn dybte.

En smagfuld vin med en dybde og kraft.



24 *Good Times Hvid*

Østrig

Drue: Gemischter Satz

Frisk og typisk hvid fra Østrig - dvs der er masser Af friskhed og sprødhed

Der er en god duft og en lang eftersmag hvor man kan fornemme lidt grønne æbler som kan lede tankerne hen på en Gruner Vetliner



Frit valg 249,-

Vinum

Husets anbefalinger

- 16 Willka Reserva Sauvignon Blanc 249,-

Chile

Drue: Sauvignon Blanc

Denne Willka Reserva har som den anden sauvignon en ren og lys bleg gul farve. Den har en delikat og duftende aroma af bl.a. fennikel.

I smagen er den blød og vedvarende, med en meget dybere rundere og blødere smag end sin marker, grundet den har lagret på fad.



- 17 La Collina IL Vapolicella 249,-

Italien

Drue: Corvina Veronese, Corvinone og Rondinella

Rubin rød farve med nuancer af en granatæble rød farve. Indledende hints af blomme, kirsebær og sorte bær efterfølgende hints af akrids og krydderier, med muskatnød og kanel der dominerer.

Smagen er tør, meget fin og elegant. Kraftfuld med en lang eftersmag, den fremstår meget frugtagtig og krydret.



- 18 Corte Giona Amarone 398,-

Italien

Drue: Corvina Veronese, Corvinone og Rondinella

Corte Giona Amarone er rig på farve, struktureret, men med friske noter.

Smagen er rig og dyb, elegant og kraftfuld, men på samme tid stadig frisk, med typiske noter af solbær og skov frugt.



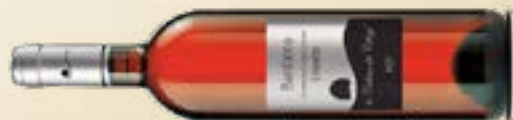
- 19 Pop Bardolino Chiaretto 249,-

Italien

Drue: Corvina, Rondinella og Molinara

Bardolino Chiaretto har en flot lys rød farve, som læner sig mod orange.

Bouqueten er fyldig og frugtagtig og smagen er frisk og fyldt med røde frugter.



Vinum