

# Erik Menveds Kro

Fyens ældste kro - anno 1543

Østergade 2 - 5400 Bogense - Telefon 64 81 38 14



*Vin- & Menukort*

*Wine & Menu / Wein & Menu*

Vinum

Frokostmenu 12.00 - 16.00 / Lunch menu 12.00 - 16.00 / Mittagsgerichte von 12 bis 16 Uhr

## Frokost Lunch menu / Mittagsgerichte

- 1 *Luksus Stjerneskuð* . . . . . 155,-  
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* . . . . . 155,-  
Beef burger a la Paris with garniture.  
Hackfleischsteak nach Pariser Art mit Garnitur.
- 3 *Luksus Burger* . . . . . 160,-  
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.)* . . 155,-  
Danish omelette with smoked crackling, chives, mustard and bread.  
Eierkuchen mit Schinkenspeck, Schnittlauch, Senf und Brot.
- 5 *Snack kurv* . . . . . 155,-  
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 *Clubsandwich* . . . . . 155,-  
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* . . . . . 85,-  
Pasta with tomato meat sauce.  
Pasta mit Tomaten Fleisch-Sauce.
- 2 *Kylling nuggets m/pommes frites* . . . . . 89,-  
Chicken nuggets with fries.  
Hühnchen Nuggets mit Pommes Frites.
- 3 *Fiskefilet m/pommes frites* . . . . . 85,-  
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.)* . . 160,-  
Danish omelette with smoked crackling, chives, mustard and bread.  
Eierkuchen mit Schinkenspeck, Schnittlauch, Senf und Brot.
- 2 *Wienerschnitzel af kalveinderlår* . . . . . 209,-  
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* . . . . . 199,-  
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

## 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 . . . . . 199,-

Main course / Hauptgericht

2 retter . . . . . 279,-

Two courses / Zwei Gerichte

3 retter . . . . . 349,-

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 .....          | 50,-  |
| Portvin pr. glas 4 cl ..... | 40,-  |

### Vinum

## Husets Vine

12 Willka Sauvignon Blanc . . . . . 219,-  
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 . . . . . 219,-  
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 . . . . . 129,-  
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 . . . . . 129,-  
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: Cabernet Sauvignon*

Denne Wilka reserva har som den anden cabernet 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 dybde. 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 259,-*

Vinum

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

## Husets anbefalinger

- 16 *Willka Reserva Sauvignon Blanc* . . . . . 269,-

*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* . . . . . 279,-

*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 lakrids 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* . . . . . 498,-

*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* . . . . . 269,-

*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.

