



Brunch (9.30 - 15.00)

Serveres med brød og smør

1. FROGGY'S BRUNCH	Stegte brunchpølser, scrambled eggs, skinke, spansk chorizopølse, bacon, yoghurt m/musli, 2 slags ost og frisk frugt	105,-
2. ENGLISH BREAKFAST	Stegte brunchpølser, champignon, spejlæg, bacon, baked beans og ovnbagte tomater	88,-
3. VEGETAR BRUNCH	Ferskrøget laks, scrambled eggs, 2 slags ost, bruschetta m/ pesto og cheddarost, pandekager m/ ahornsirup, grøntsags samosa, frisk tomatsalat og frisk frugt	85,-

**Husk Froggy's brunchbuffet hver søndag kl. 10.00 – 15.00 til kun 109,-
Børn under 12 år kun 60,-**

Tilkøb:

4. EKSTRA BRØD OG SMØR		21,-
5. YOGHURT NATUREL	m/ müsli og ahornsirup	36,-
6. PANDEKAGER	m/ ahornsirup	35,-
7. SCRAMBLED EGGS	m/ bacon, groft rugbrød og frisk tomatsalat	52,-

Børnemenü (9.30 - 22.00)

- for børn under 12 år

8. BRUNCH	Scrambled eggs, stegte brunchpølser, ketchup, pandekage m/ marmelade og frisk frugt (indtil kl. 15.00)	68,-
9. FISKEFILET	m/ pommes frites og remoulade	72,-
10. BURGER	Bøf i sesambolle med salat, tomat, agurk og pommes frites m/dip	69,-
11. PASTA	Pasta penne m/ tomatsauce og skinke	74,-

Omeletter (9.30 - 17.00)

Serveres med blandede salater og krydder dressing

12. ULTIMATE OMELET	Skinke, bacon og champignon	87,-
13. SEAFOOD OMELET	Varmrøget laks, tomat, rødløg, feta og frisk dild	87,-
14. VEGETAR OMELET	Tomat, rødløg, champignon og peberfrugt Gratineret i ovn m/ cheddarost	84,-
15. ITALIENSK OMELET	Chorizo pølse, pasta penne, rødløg, tomat og oregano	87,-

Salater (9.30 - 22.00)

Serveres med brød og smør

16. FROGGY'S SALAT	Blandede salater, rejer, tomat, agurk, feta, pinjekerner, artiskokhjerter, kaviar, dild, citron og krydder dressing	86,-
17. PERSISK SALAT	Blandede salater, lune falafler, grillet chorizopølse, feta, peanuts, oliven, rødløg, tomat og friskkogt pasta vendt i pesto	85,-
18. SEAFOOD SALAT	Blandede salater, krebsehaler, varmrøget laks, peberfrugt, tomat, feta, artiskokhjerter, kaviar, dild, citron og krydder dressing	86,-
19. LUKSUS MIX	Blandede salater, grillet kyllingebryst (kold), rødløg, tomat, agurk, feta, peberfrugt, peanuts og soltørret tomat	86,-

Tærter - Hjemmelavede og ostegratineret (9.30 - 17.00)

Serveres med blandede salater og Krydder dressing

20. PORRE/BACONTÆRTE	m/ ristet bacon og sauteret porre	79,-
21. LAKSETÆRTE	m/ røget laks, peberfrugt, oliven og feta	79,-
22. SPINAT/TOMATTÆRTE	m/ spinat, tomat, feta og muskat	79,-

Specials (9.30 - 22.00)

23. MEXICAN WAY	Tortillapandekager m/ kylling, bønner og salsa, gratineret med cheddarost. Serveres m/ creme fraiche, oliven, jalapenos, blandede salater og krydder dressing	105,-
24. WE ARE FAMOUS	Sprøde nachos m/ kylling, bønner og salsa, gratineret med cheddarost Serveres m/ creme fraiche, guacamole, oliven og jalapenos	105,-
25. NACHOS DE LUXE	Sprøde nachos m/salsa, oliven, løg og jalapenos, gratineret med cheddarost. Serveres m/ creme fraiche og guacamole	78,-
26. TAPAS TALLERKEN	To slags spansk ost, syltede løg, oliven, parmaskinke, chorizopølse, marinerede artiskokhjerter og bruschetta m/ tomat og hvidløg Serveres m/ brød og smør	105,-
27. STJERNESKUD	En dampet fiskefilet og en stegt fiskefilet på ristet toastbrød m/ røget laks, rejer, blandede salater, asparges, kaviar, tomat, agurk, dild, citron og dressing	105,-
28. CHICKEN CORMA	Indisk karryret m/ kyllingebryst, champignon, rødløg, peberfrugt og bladselleri. Serveres m/ basmatiris og naanbrød	105,-
29. OKSEFILETSTEAK	200 gram friskskåret oksefilet stegt på grill Serveres m/ pommes rösti, rødvinssauce, frisk salat og krydder dressing	129,-

Pastaretter (9.30 - 22.00)

30. MEXICANSK PASTA	Kalkunbryst, ananas, rødløg, tandoori, jalapenos, fløde og pasta penne. Serveres på bund af frisk salat	99,-
31. PASTA ORIENTAL	Grillet kyllingebryst, mild karrysauce, champignon, rødløg, peberfrugt og pasta tagliatelle	99,-
32. ITALIENSK PASTA	Hakket oksekød, spinat, bacon, hvidløg, rødløg, fløde, jalapenos, pasta penne og revet parmesanost	99,-
33. VEGETAR PASTA	Frisk tomat, rødløg, champignon, peberfrugt, feta, basilikum, tomatsauce, pasta penne og revet parmesanost	98,-
34. SEAFOOD PASTA	Rejer, krebsehaler, røget laks, rødløg, peberfrugt, tomatsauce, basilikum og pasta tagliatelle	99,-
35. NUDLER	Med oksemørbrad <u>eller</u> kyllingebryst, gulerod, porre, rødløg og sur/sød sauce	99,-

Burgere (9.30 - 22.00)

200 gram letkrydret 10% oksekød stegt på grill

36. FROGGY'S BURGER	Frisk salat, rødløg, ananas, agurk og karrydressing i sprød friskbagt bolle m/ stegte kartofler og dip	99,-
37. BACON/CHEESEBURGER	Frisk salat, rødløg, tomat og agurk i sprød friskbagt bolle m/ stegte kartofler og dip	99,-
38. KYLLINGEBURGER	Kyllingebryst, frisk salat, rødløg, tomat og salsa i sprød friskbagt bolle m/ stegte kartofler og dip	98,-

Sandwich (9.30 - 22.00)

39. CLUB CLASSIC	Tandoori/karry sauteret kyllingebryst i sprød friskbagt bolle m/ blandede salater, tomat, agurk, rødløg, bacon og karrydressing	79,-
40. CLUB LAKS	Ferskrøget laks i sprød friskbagt bolle smurt med Philadelphia flødeost m/ blandede salater, asparges, tomat, agurk, citron, dild og krydderdressing	79,-
41. VEGETAR SANDWICH	Lune falafler i sprød friskbagt bolle smurt med guacamole, m/ blandede salater, rødløg, tomat, agurk og bøffelmozzarella	76,-
42. ROASTBEEF SANDWICH	Friskskåret roastbeef i sprød friskbagt bolle m/ blandede salater, rødløg, tomat, ristede løg, peberrod, cornichoner og remoulade	76,-
43. TUN SANDWICH	Friskrørt tunmousse i sprød friskbagt bolle m/ blandede salater, rødløg, tomat, agurk, cornichoner, citron og dild	78,-
44. FROGGY'S SANDWICH	150 gram mørt oksekød i sprød friskbagt bolle smurt med salatmayonnaise m/ blandede salater, tomat, rødløg, agurk og feta	89,-
45. BAGEL	Varmrøget laks i lun grovbagel, smurt med Philadelphia flødeost m/ blandede salater, peberfrugt, tomat, agurk, citron og dild	79,-

Snacks (9.30 - 22.00)

46. POPPERS	5 chilipoppers, nachos, salsa, creme fraiche og guacamole	69,-
47. VEGISNACK	Friskskårede grøntsager m/ salsa og dip	52,-
48. FROGGY'S BRØD	3 slags ostegratinerede bruschetta m/ soltørret tomat, hvidløg og pesto	56,-
49. FRUGT SNACK	Friskskåret frugt m/ chokoladesauce	55,-
50. SNACK KARTOFLER	Stegte kartofler m/ ketchup og dip	49,-

Suppe (9.30 - 22.00)

51. DAGENS SUPPE	Hjemmelavet suppe. Serveres m/ brød og smør	69,-
------------------	---	------

Forretter (17.00 - 22.00)

Serveres med brød og smør

52. BLÅMUSLINGER	Dampet i hvidvin og fløde m/ løg, gulerod, porre, citron og dild	86,-
53. PASTA TORTELLINI	Tortellini med fyld af spinat vendt i mild ostesauce m/ tomat, dild og citron. Serveres på bund af friskskåret salat	72,-
54. CARPACCIO	Silkeskåret oksefilet m/ blandede salater, tomat, ristede pinjekerner, parmesan, citron og balsamico vinegrette	72,-

Hovedretter (17.00 - 22.00)

55. OKSETOURNEDOS	180 gram oksemørbrad svøbt i bacon m/ sauterede grøntsager, pommes rösti og rødvinsauce	179,-
56. KALVEFILET	200 gram kalvefilet m/ frisk bøffelmozzarella og chorizopølse m/ sauterede grøntsager, pommes rösti og champignonsauce	159,-
57. ESCOLAR (Butterfish)	200 gram pandestegt butterfish m/ sauterede grøntsager, pommes rösti og mild hvidvin/sennepsauce	135,-

Desserter (15.00 - 22.00)

58. LUN FONDANT	m/ chokoladefyld, vaniljeis og frisk frugt	69,-
59. PANDEKAGER	m/ vaniljeis, chokoladesauce og frisk frugt	69,-
60. LUN ÆBLETÆRTE	m/ vaniljeis og frisk frugt	54,-
61. FROGGY'S BANANASPLIT	m/ vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce	69,-

Kolde drikke

CARLSBERG ALM/SPECIEL				ICE TEA (Nestea white peach)	32,-
Lille	29,-	Mellem	50,-	Stor	69,-
CARLSBERG HVEDE/ALE				SODAVAND	25 cl 26,- 50 cl 39,-
Lille	32,-	Mellem	53,-	Stor	70,-
TUBORG/TUBORG CLASSIC				ENERGIDRIK (Burn / juiced energy)	35,-
Lille	29,-	Mellem	50,-	Stor	69,-
GULD TUBORG				CARLSBERG KILDEVAND, naturel, fersken, citron	26,-
Lille	32,-	Mellem	53,-	Stor	70,-
HOEGAARDEN				MÆLK (Skummet / sød) 0,5L	18,-
Lille	34,-	Stor	59,-	ISVAND m/ citron	15,-
JACOBSEN BROWN ALE				RAMLÖSA	29,-
					38,-
LEFFE BRUIN 33 cl				NYBRO SAFT, æble / æble-kirsebær / æble-solbær	35,-
					42,-
ALM/ ØL (FLASKE)				Isvand er gratis ved bestilling af andre drikkevarer (pr. person) til kl. 22.00	
					30,-
GULDØL (FLASKE)				<i>Økologisk saft:</i>	
				SØBOGÅRD: Hyldeblomst, hindbær og andre sæson varianter	35,-
UDENLANDSKE ØL (FLASKE)					42,-
SMIRNOFF ICE/MOKAI/CULT SHAKER					48,-
SOMERSBY CIDER (FAD)					
Æble, pære, tranebær cider	25 cl 34,-	50 cl	59,-		

Is kaffe

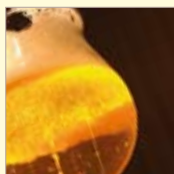
IS KAFFE m/ isterninger	28,-
IS KAFFE m/ vanilleis	35,-
IS KAFFE m/ spiritus (Kahlua eller Bailey's)	55,-

Smoothies

Jordbær og appelsin	45,-
Hindbær og banan	45,-
Mixet tropiske frugter	45,-

Konditorkage

Flere forskellige, serveres med flødeskum eller creme fraiche 33,-



Varme drikke - Vælg mellem skummet/sød

KOP KAFFE	20,-	CAFÈ LATTE	35,-
OPFYLDNING	10,-	CAFÈ LATTE, DOBBELT/STOR	39,-
KANDE KAFFE	Lille 42,- Stor 59,-	ESPRESSO	20,-
THE (kande)	22,-	ESPRESSO, DOBBELT	28,-
CHOKOKAFFE	39,-	CHAI-LATTÈ	35,-
VARM CHOKOLADE	35,-	M/ KAFFESIRUP (karamel, vanille, hasselnødder)	+5,-
CAPPUCCINO	35,-		
CAPPUCCINO VINESSE m/ flødeskum og kanel	37,-		

Alle varme drikke og mælk er økologiske



Stats-
kontrolleret
økologisk



Likørkaffe og cappuccino specialiteter

Kaffe eller Cappuccino

IRISH, Irish whisky	45,-	MEXIKANSK, Kahlua	45,-
ITALIENSK, Sambuca	45,-	FRANSK, Grand marnier	45,-

Whisky & Cognac

Whisky alm/	26,-	33,-
Whisky single malt		43,-
Whisky single malt lux		53,-
Huset's cognac (Braastad VSOP)		35,-
Diverse cognac	43,-	53,-
Cognac lux		65,-

Brunchbuffet

HUSK VORES BRUNCH BUFFET HVER SØNDAG
KL. 10.00 - 15.00, TIL KUN 109,-
BØRN UNDER 12 ÅR KUN 60,-

Husets vine

Hvide vine:

CHENIN BLANC

(FRANKRIG)

"Collection valentin fleur"

Blød og fyldig med en perfekt balanceret og aromatisk smag. Creme-agtig i smagen med et snert af melon og honning

Glas: 42,- 199,-

NEW CHARDONNAY

(CALIFORNIEN)

Cedar Wood. Fed og cremeagtig med en god harmoni.

212,-

PINOT BLANC D'ALSACE

(FRANKRIG)

Cave Pfaffenheim/ Frugt samt fylde, er kendetegnet ved denne vin.

God til fisk, pasta samt frokostretter.

208,-

Rosé vine:

FRESH by Valentin

(ILL DE BEAUTÉ – FRANKRIG)

Dejlig og frugtagtig med en skøn smag.

God til frokostretter, fisk samt alene

Glas: 41,- 198,-

Champagne:

LAURENT-PERRIER

(FRANKRIG)

Glas: 75,- 620,-

MOËT/CHANDON

(FRANKRIG)

Glas: 70,- 598,-

ASTI SPUMANTE

(ITALIEN)

mousserende vin

218,-

Røde vine:

CIELO

(SICILIEN - ITALIEN) Nero d'Avola/ Syrah

Dejlig og fyldig med en perfekt balance.

God til fyldige retter.

Glas: 42,-

199,-

GRAND ARAUCANO

(CHILE)

I denne vin er det den populære drue

Camenere som har skabt denne elegante

og dejlige vin. Masser af fylde samt smag,

gør denne vin til et klart hit for de

som ønsker fedme, fylde samt kraft.

212,-

CABERNET SAUVIGNON

(FRANKRIG) Collection Valentin Fleur.

Dejlig og afrundet med styrke og kraft

i såvel smag som eftersmag.

210,-

PRIMITIVO CASA LAORA

(ITALIEN) Smagen er kraftig med god tannin,

efterfølges af en saftig og delikat eftersmag.

208,-

BOURGOGNE PINOT NOIR

(FRANKRIG) Aromaen afspejler tydeligt de

elegante Pinot Noir druer, som giver en god

fleksibilitet i smagen, samt moderat tannin.

228,-

RIPASSO, ZONIN

(ITALIEN) Aromaen er stor og kompleks, med

toner af kirsebær og kakao. Smagen er fin med

god struktur og afsluttes med en behagelig

eftersmag med antydninger af krydderier.

348,-

AMARONE DELLA CLASSICO

(ITALIEN) Brunelli.

Kraft, fylde samt elegance,- man finder

mange og interessante detaljer i denne vin.

498,-

