

FRÜD

BRASSERIE & RESTAURANT

FROKOST

FRÜDS BUSINESS LUNCH (REPAS D'AFFAIRE)

ALLE DAGE FRA 11:30-15.00

155 KR. PR. RET – 3 RETTER FOR 225 KR.

SE TAVLEN FOR DAGENS MENU ELLER SPØRG DIN

TJENER

FRÜDS LUNE FROKOSTRETTER (A LA CARTE)

ALLE DAGE FRA KL. 11:30

SVAMPESUPPE SOM I PARIS (FORRET)

DEJLIG CREMET SUPPE MED MÆLKESKUM OG
PULVERISEREDE SVAMPE. HERTIL FRISKBAGT BAGUETTE

89 KR.

GRATINERET FRANSK LØGSUPPE (EN STOR PORTION SOM
FROKOSTHOVEDRET) KARAMELLISEREDE LØG & KRAFTIG
BOUILLON, GRATINERET MED CROUTONER OG FRANSK
EMMENTHALER. SERVERES MED FRISKBAGT BAGUETTE

89 KR.

GRATINERET GEDEOST

SERVERES MED HONNING, JULESALAT OG VALNØDDER

115 KR.

FRÜD

BRASSERIE & RESTAURANT

”PAIN PLAT” (SOCCA FRA NICE)

FLADBRØD AF KIKÆRTEMEL BAGT MED TOMAT, LARDON OG
EMMENTHALER (VENTETID MINIMUM 15 MIN)

99 KR.

DOBBELTBAGT GRUYERE SOUFFLÉ

EN SOUFFLÉ AF GRUYERE, LAGT PÅ BUND AF BABYSPINAT
GRATINERET MED VORES LÆKRE FONDUESAUCE

125 KR.

CONFITERET KYLLINGELÅR

EN LETTERE UDGAVE AF CONFIT, SERVERET MED CREMET
KARTOFFELMOS OG RØDVINSSAUCE

145 KR.

BØF BOURGOGNE MED CREMET KARTOFFELMOS

EN ÆGTE FRANSK KLASSIKER MED OKSETYKKAM, PERLELØG
OG CREMET KARTOFFELMOS

155 KR.

FRÜD

BRASSERIE & RESTAURANT

SALATER & DELIKATESSER

ALLE DAGE FRA KL. 11:30

BULGURSALAT

BULGUR VENDT MED BASILIKUMPESTO, SYLTEDE TOMATER,
GULERØDDER, BABYSPINAT OG SALTEDE MANDLER

89 KR.

FRÜDS DELIKATESSEFAD

UDSØGT CHARCUTERI, GODE OSTE OG HJEMMELAVET
CHUTNEY. SERVERES MED BAGUETTE OG AIOLI

145 KR.

FRÜDS OSTEFAD

FIRE DELIKATE OSTE, VALGT FOR DERES INDIVIDUELLE SMAG,
AROMA OG KONSISTENS. SERVERES MED CHUTNEY,
MARINEREDE NØDDER OG BAGUETTE

139 KR.

SALTEDE NØDDER ELLER FANTASTISKE OLIVEN PERFEKT SOM

SUPPLEMENT TIL DIN ØL ELLER DIT GLAS VIN

39 KR.

TAPENADE "KURV"

GRISSINI OG CROUTONER MED AIOLI, RØD OG SORT
TAPENADE. PERFEKT SOM SUPPLEMENT TIL DIN ØL ELLER DIT
GLAS VIN.

79 KR.

FRÜD

BRASSERIE & RESTAURANT

FRÜDS KAFFE & KAGE

MED VORES RØDDER I DET FRANSKE, SYNES VI IKKE, DER ER NOGET MERE HYGCELIGT END AT MØDES TIL KAFFE OG KAGE.

HVER DAG – HELE DAGEN

CREME CARAMEL "ROM-ROSIN"

KLASSISK FRANSK CREME CARAMEL, PIFTET OP MED ROMINDLAGTE ROSINER. SERVERES MED FLØDESKUM

55 KR.

CHOKOLADEFONDANT

EN FRISKBAGT CHOKOLADEKAGE MED 72% MADAGASKAR-CHOKOLADE OG FLYDENDE HJERTE. SERVERES MED CREME

ANGLAISE

65 KR.

TRIFLI

MODERNE KLASSIKER MED FRUGTKOMPOT, CREME ANGLAISE, FLØDESKUM OG CRUMBLE

45 KR.

DAGENS KAGE

SPØRG DIN TJENER FOR MERE INFORMATION

45 KR.