

RESTAURANT & CAFÈ
BØJDEN STRAND

MENU & VIN

EXCELLENT
WY'NE

BRUNCH

*Der er mulighed for brunch
Minimum 25 personer.*

Kr. 189,- pr. person

Brunchpølser

Røræg

Nystegt sprød bacon

Ostefad med 2 slags ost.

*Pålægsgfad med 2 slags pålæg
og div. tilhørende lækkerier.*

Frugtfad

*Amerikanske pandekager med sirup og flormelis
2 slags marmelade*

Mini wienerbrød – div. forskellige slags.

*Hertil gourmet rugbrød, franskbrød samt grove
og almindelige rundstykker og smør.*

Inkl. juice, kaffe og te.

Mulighed for tilvalg af f.eks.:

<i>Ny stegt flæskesteg med agurkesalat</i>	<i>kr. 15,- pr. person</i>
<i>Dampet laks med rejer og hjemmelavet dressing</i>	<i>kr. 15,- pr. person</i>
<i>Græsk yoghurt med sirup og müsli</i>	<i>kr. 10,- pr. person</i>
<i>Lun leverpostej med bacon og champignon</i>	<i>kr. 10,- pr. person</i>
<i>Hjemmelavet rygeostsalat</i>	<i>kr. 10,- pr. person</i>

*Der kan gives tilbud på brunch
til mindre end 25 personer.
I så fald da tallerkenanrettet.*

*Kun mod forudbestilling
senest dagen før, inden kl. 12.00*

A LA CARTE

*A la carte er fra kl. 12 – 17,
samt fra kl. 17 – luk,
de dage hvor der ikke er buffet.*

Stjerneaster	125,-
<i>Ristet brød med stegt fiskefilet, rejer, asparges, tomater og lækker hjemmerørt dressing.</i>	
Pariserbøf	120,-
<i>Bøf af oksekød, kapers, peberrod, rødbeder, løg, pickles og rå æggeblomme.</i>	
Nachos	90,-
<i>Lækre varme, sprøde tortilla chips med smeltet ost og jalapenos. Hertil guacamole, creme fraiche og salsa</i>	
Nachos med kylling	115,-

TIL DEN LILLE SULT

- ELLER SOM FORRET

Lidt af det hele	95,-
<i>- Efter kokkens fantasi. God at dele – eller spis det hele selv. Som snack, eller til den lækkersultne.</i>	
Røget laks	70,-
<i>Med syltede rødøg, karse og saltristede mandler. Brød, smør og lækker hjemmelavet dressing.</i>	
Hyggetallerken	139,-
<i>Tunsalat med ærter, avocado med stegte rejer, røget laks med hytteost og pesto, melon med parmaskinke, ost med frugt, chokolademousse med bær, inkl. brød og smør.</i>	

PIZZA

Der kan bestilles pizza de dage, hvor vi ikke serverer buffet.

Bøjden special **95,-**

*Tomatsauce, ost, oksekød,
bacon, cocktailpølser og løg*

Vegetar pizza **85,-**

*Tomatsauce, ost, løg, dagens
grønt og cherrytomater*

Pizza peperoni **85,-**

*Tomatsauce, ost, peperoni,
løg og rød peber*

Pizza prosciutto **85,-**

Tomatsauce, ost, skinke, ananas

Pizza mexico **85,-**

*tomatsauce, ost, kylling, champignon,
jalapenos, rucola og salsa*

*Alle pizzaer fås i halv størrelse
til børn under 12 år – til kr. 50,- kr.*

Bøjden Special dog kr. 60,-

Der kan tilvælges flere slags fyld kr. 5,- pr. del.

SALATER

Laksesalat **139,-**

*Røget laks med salat, hytteost, agurk,
avocado, soltørrede tomater, gulerod og pesto.
Serveres med brød*

Sprød kyllingesalat **139,-**

*Sprød kylling, salat, majs, salsa,
creme fraiche, guacamole, æbler, cheddar
og tortilla chips, mango-karry dressing.*

SANDWICH

Bøjden sandwich 139,-

Pandestegte kyllingestykker, små krydrede kartofler, stegte champignon og stegt peberfrugt, rødløg, cheddar, mozzarella, bacon og grønt. Serveres i lækker sandwich bolle med hjemmelavet dressing. Inkl. sprøde pommes frites og aioli.

Bøjden club sandwich 129,-

Lækker sandwich bolle med karry-mango dressing, kylling, bacon, salat, æbler. Serveres med sprøde pommes frites og aioli.

BURGERE

Bøjden burger 155,-

200 g bøf, emmentaler, bacon, øl syltede rødløg, tomat, agurk, broccoli pesto, salat. Serveres med sprøde pommes frites og mayonnaise.

Kyllingeburger

Almindelig 129,-

Dobbelt 149,-

Lækker sprød bolle, smurt med chili mayo. Fyldt med kylling, salat, rødløg, tomater, agurke relish og sprød bacon. Serveres med sprøde pommes frites og mayonnaise

Klassisk burger

Almindelig 129,-

Dobbelt 149,-

Lækker sprød bolle, smurt med hjemmelavet dressing. Fyldt med bøffer af hakket oksekød, salat, rødløg, tomater, agurkerelish og sprød bacon. Serveres med sprøde pommes frites og mayonnaise

Cheese burger

Almindelig 139,-

Dobbelt 159,-

Lækker sprød bolle med bøf af hakket oksekød, cheddar, løg, tomat, syltet agurk, salat, hjemmelavet dressing og mayonnaise. Serveres med sprøde pommes frites og mayonnaise.

SIDE ORDERS

Lille fritter, inkl. 1 x dyppelse	20,-
Mellem fritter, inkl. 2 x dyppelse	40,-
Stor fritter, inkl. 3 x dyppelse	60,-
Ekstra dyppelse, pr. stk.	8,-

Brød kurv	25,-
<i>Lune, lækre brød med smør.</i>	

Snack kurv	49,-
<i>6 stk. lækre snack med div. dips.</i>	

Snack kurv	89,-
<i>12 stk. lækre snack med div. dips.</i>	

BUFFET

Buffet inkl. salat bar og soft ice
199,-

*Børn 0-2 år gratis.
3- 11 år 1/2 pris.*

2-3 slags forretter.

Dagens suppe.

2-3 slags kød,

2-3 slags sauce,

salatbar,

2-3 slags kartofler.

Hjemmebagt brød samt smør.

Soft – ice	55,-
<i>Alt du kan spise.</i>	

Salat bar som hovedret	75,-
-------------------------------	-------------

DESSERTER

Fransk chokoladecake	50,-
<i>Med soft ice og frugt.</i>	

Bananasplit	50,-
--------------------	-------------

Pandekager med is	50,-
--------------------------	-------------

Chokolademousse	50,-
------------------------	-------------

Dagens dessert	50,-
<i>– spørg serveringen.</i>	

TAG MED MAD

Lidt af hvert	139,-
<i>Noget at sidde og hygge med.</i>	
Grillbakke	89,-
<i>Med dagens kød og pølser, 1 bakke bland selv salat, dagens kartoffel og brød. Bestilles senest kl. 13 på dagen.</i>	
Buffet to go pr. 100 g	17,-

ØL

Fadøl	
<i>Odense Classic, Alm. pilsner,</i>	
30 cl	36,-
50 cl	56,-
75 cl	69,-
100 cl	99,-
1859, flaskeøl	36,-

SODAVAND

Lille sodavand	29,-
Stor sodavand	49,-
<i>Mirinda orange, Mirinda Lemon, Pepsi, Pepsi max, Faxe kondi.</i>	
Rynkeby, 50 cl	35,-
<i>Økologisk Rynkeby saft, uden brus, med smag af Hindbær, Rabarber, Hyldeblomst, Ingefær/citron.</i>	
Aqua d'or med smag, 50 cl	35,-
Kildevand med brus, 30 cl	20,-
Kildevand uden brus, 50 cl	25,-
Kande vand, pr. person	10,-
<i>Ved køb af vin gratis postvand til bordet.</i>	

HVIDVIN



Chardonnay
Carta Vieja, Chile

1/1 fl. **198,-**
glas **55,-**

På de marker hvor Carta Vieja har plantet Chardonnay, giver druesorten en righed på aroma og en intens smag. De bedste Chardonnay-vine får efter endt gæring en fadlagning på nye egetræsfade, hvor de udvikler sødme og vanillearomaer, samt en blød og afrundet struktur.



Hans Baer, Riesling
Rheinhessen, Tyskland

219,-

Ungdommelig lysegrøn farve, med lysegule stråler og en sølvfarvet glans. Bouquetten er ganske diskret og frisk, men klart drevet af frugt med præcise noter af hvide ferskner, mirabeller og hints af lime og frisk kiwi. Smagen er saftig og blød med masser af hvid fersken, gule æbler og stenfrugter, velafbalanceret med stor friskhed og vitalitet, som er så typisk for Rieslings kendetegn.



Kia Ora, Sauvignon Blanc
Marlborough, New Zealand

249,-

Kia Ora er funklende klar i glasset med grønt skær. En herlig frisk duft med typiske noter af hyldeblomst og friske grønne druer. Smagen er fyldt med frugt. En fremragende ledsager til sommersalater, fiskeretter, eller som et glas på terrassen.



Zöhrer SAND 1
Grüner Veltliner, Østrig

289,-

Druerne til denne vin kommer fra vinmarker på de sandholdige terrasser på skråningerne omkring Krems. Sand1 Grüner Veltliner har en lys gylden farve, smagen er behagelig og blød, med en tiltalende frisk fornemmelse på grund af en velafbalanceret syre, der efterlader et dybt indtryk.

ROSÉVIN



Carta Vieja
Merlot Rosé, Chile

1/1 fl. **198,-**
glas 55,-

Vinens farve er funklende hindbærrød. Den frugtagtige aroma er stor og intens, med noter af hindbær, kirsebær og rosenblade. Smagen er saftig og velafbalanceret med tropiske frugter blandet med bløde citrusnoter, der efterfølges af en ren, frisk og vedvarende finish.



Rosé d'Anjou
Famille Bougrier, Frankrig

248,-

Selvom Rosé d'Anjou er en ret simpel vin, er det nok den mest kendte af alle Loire-vinene. Rosé d'Anjou er ret lys i farven, men Loire dalens unikke terroir har givet vinen en fyldig smag med ren og forfriskende bærfrugt.



Domaine Houchart
Côtes de Provence Rosé, Frankrig

275,-

Domaine Houchart Rosé er flot, klar i farven. Har en lækker bouquet med fine frugt nuancer. Den er frisk, let tør i smagen og bør nydes afkølet.

RØDVIN



Carta Vieja 1/1 fl. **198,-**
Cabernet Sauvignon, Chile glas **55,-**

Denne vin har den særlige smag, som skyldes de fordelagtige betingelser, der findes i Maule-dalen. Farven er klar rubinrød med lidt violet kant. Duften er præget af solbær og lidt grønne urter. Smagen er lækkert saftig, let krydret med modne solbær, lidt mørke kirsebær, krydderurter, toast og lidt egetræs vanilje. Vinen er særlig blød, men dog med en usædvanlig fyldig smag med en tydelig aroma, der viser, at den er lavet af den ædle Cabernet Sauvignon-drue.



Il Faggio **225,-**
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Italien

Vinen har en dyb rubinrød farve. Aromaen er fyldt med mørke frugter, blomster, chokolade, kirsebær og strejf af mokka. Smagen er blød og fyldig, kirsebær, chokolade og kaffe tonerne bliver fremhævet, som ledsages af bløde modne tanniner. Eftersmagen er blød og har længde.



Whinfield Estate **225,-**
Zinfandel, Californien

Whinfield Estate Zinfandel er medium fyldig, rig på aroma af brombær og ribs, med et strejf af krydderier. Den frugtfyldte bærsmag og sorte peber trænger igennem i den lange eftersmag.



Ventoux **259,-**
Domaine du Vieux Lazaret, Frankrig

Høsten foretages med håndkraft, og druerne udvælges omhyggeligt inden presning. Efter lagring i egetræsfade, tappes vinen og flaske-lagringen kan begynde. Det er en flot vin med en elegant smag med blødhed og lang eftersmag.



Amarone Della Valpolicella
Monte Zovo, Italien

Intens rød farve og aromaer af modne blomster og sorte kirsebær, krydderier, vanille, lakrids og chokolade. Tilpas frugtagtig i smagen. Intens varme og godt integrerede tanniner i perfekt afbalanceret samspil med noter af vanille og chokolade.

DESSERTVIN



Morgadio da Calcada glas 45,-
Ruby Reserve Port, Portugal

Farven er klar og purpur rød, og duften er af modne røde frugter (blomme og kirsebær) med et strejf af mørk chokolade og kakao. Smagen er blød, rund og sødmefyldt, med lidt tanniner i baggrunden.



Morgadio da Calcada glas 45,-
10 Years Old Tawny, Portugal

10 Years port er Tawny port sammensat af portvine som gennemsnitligt har lagret i 10 år. Stor duft af modne og tørrede frugter med et strejf af blomme og abrikos. Smagen er kompleks, blød, rund og sødmefyldt, med en let krydret nøddesmag i baggrunden. Syren er med til at give denne portvin karakter og en lang eftersmag.



Asti Spumante 259,-
Zonin, Italien

Asti Spumante er den klassiske mousserende vin fra Piemonte i Italien. Det er udelukkende Moscato Bianco druen, der anvendes og den giver vinen dens karakteriske skønne frugt-agtige aroma. Vinen har en fin strågul farve og en blød smag der ikke er overdrevent sød, men tilpas frisk og frugttagtig. Perfekt afbalanceret med god lang eftersmag. Aromaen er intens og rummer Moscatodruens karakteristiske og naturlige duft.