



FEDTEGREVEN

BistroBodega

DET MÆGTIGE SPISEKORT

ØSTERS fra IRLAND

Østers Natural 39.- pr. stk., eller 5 stk. 150.-

Rabarber Østers 39.- pr. stk., eller 5 stk. 150.-
Østers - Rabarber Granite - Tabasco

Blue Cheese Østers 39.- pr. stk., eller 5 stk. 150.-
Østers - Gratineret Blue Cheese Sauce

Gratineret Østers 39.- pr. stk., eller 5 stk. 150.-
Østers - Parmesan Creme - Bacon Crumble

Spicy Østers 39.- pr. stk., eller 5 stk. 150.-
Østers - Æbler - Chili - Estragon

FINGERMADDER

Krabbe Guacamash 145.-
Rørt Krabbe - Guacamole - Nachos

Hidsig Hummer Tartelet 130.-
Skaldyrsbisque med Hummer - Sprød Tartelet - Tomat og Bacon

Hidsig Høns Tartelet 95.-
Kylling - Fed opbagt Sovs med Gruyère - Blomkål og Bacon

Røget Daniel Letz Laks med Guacarcremes 115.-
Røget Laks fra Daniel Letz - Avocado - Rygeost

Double-Staffed Foie Grasreos 75.- pr. stk.
Foie Gras Terrine - Crouton Kiks - Cornichon - Rødløg

Fried Chicken & Salt Honning Smør 69.-
Kylling - Ingefær - Salt Honning Smør

Spicy Sticky Fried Chicken 69.-
Chili - Sticky Sovs - Honning

FEDTEGREVEN's Deller 45.- pr. 3 stk.
Eskilds Agurker - Ristet Bacon

Tartar 75.- Som stor ret 139.-
Oksekød - Estragon - Jalapeño Mayonnaise - Sprødt

Duroc Carpaccio med Karamelliseret Løg-Trøffelmayo 95.-
Tørret Skinke af Duroc Gris - Karamelliseret løg - Trøffelmayo

STORE RETTER

Ribeye 229.-
Steak af Okse 300g

Entrecote 189.-
Steak af Okse 250g

Nordamerikanske BBQ Spareribs 189.-
Hjemmelavet BBQ - Duroc Gris

Lammekoteletter 189.-
Lam fra New Zealand - Gremolata

FEDTEGREVEN's Friske Fisk 199.-
Spørg vores tjener

Sprød Cæsar Salat 125.-
Stegt Kylling - Parmesan - Sprødt Kyllingeskind

Husk Tilbehør og Dypelse

BURGERS

Kun Frokost:
FEDTEGREVEN's Fried Chickenburger 99.-
Hvid BBQ - Bacon Crumble - Ærteskud
Tilvalg: Ost 10.-

FEDTEGREVEN's Flæskestegsburger 99.-
Sød Kål - Eskilds Agurker - Hvid BBQ - Sprøde Puffede Svær

TILBEHØR

Fritter 35.-
Gruyère Mac'n Cheese 45.-
Sweet Potato Fries med Ingefær Salt 45.-
Grøn Salat med Vinaigrette 35.-

Hjemmelavet hvidløgsbrød 35.-
Hvidløgssvitset Broccoli 35.-

DYPPELSE

FEDTEGREVEN's Signatur Sovs 38.-
Magisk Morkel Sauce 45.-

Alle 20.- per stk.

Aioli
Bluecheese Dressing
Hvid BBQ
Rød BBQ
Habanero Svinet (Chilimayo)
Jalapeño Mayo
Karamelliseret Løg - Trøffel Mayo 25.-

SØDE SAGER

Crème Brûlée 69.-
Efter Kokkens Humør, Spørg Tjener

Den Grønne Dame 69.-
Æble Trifli - Makroner - Flødeskum

Nougat Mousse med Hvid Chokofluff 75.-
Nougat Mousse - Hvid Choko - Krystaliseret Mørk Chokolade

Hot Chocolate Caramel Peanutbutter Fondant 75.-
Lun Chokoladefondant... Skal Prøves

2 slags Ost Unika 69.-
Kompot - Rugkiks

THE MENU

OYSTERS from IRELAND

Oysters Natural 39.- *pr. pc.*, or 5 pcs. 150.-

Rhubarb Oysters 39.- *pr. pc.*, or 5 pcs. 150.-
Oysters - Rhubarb - Tabasco

Blue Cheese Oysters 39.- *pr. pc.*, or 5 pcs. 150.-
Oysters - Blue Cheese Sauce

Ovenbaked Oysters 39.- *pr. pc.*, or 5 pcs. 150.-
Oysters - Parmesan Creme - Bacon Crumble

Spicy Oysters 39.- *pr. pc.*, or 5 pcs. 150.-
Oysters - Apple - Chili

FINGER FOOD

Stirred Crab Guacamash 145.-
Stirred Crab - Guacamole - Nachos

Naughty Lobster Tartlet 130.-
Shellfish Bisque with Lobster - Crunchy Tartlet - Tomato and Bacon

Naughty Hen Tartlet 95.-
Chicken - Fat Sauce with Gruyère - Broccoli - Bacon

Smoked Daniel Letz Salmon with Smokey Guacamole 115.-
Smoked Salmon from Daniel Letz - Avocado - Smoked Cheese

Double-Staffed Foie Gras 75.- *pr. stk.*
Foie Gras Terrine - Croutons Biscuit - Cornichon - Red Onion

Fried Chicken and Salty Honey butter 69.-
Chicken - Ginger - Salty Honey Butter

Spicy Sticky Fried Chicken 69.-
Chili - Mirin - Honey

FEDTEGREVEN's Danish Meatballs 45.- *pr. 3 pc.*
Pork - Veal - Red Cabbage

Tartar 75.- *Big Tartar* 139.-
Fresh Beef - Onions - Jalapeño Mayonnaise - Crisps

Duroc Carpaccio with Caramelized Onion-Truffle Mayo 95.-
Dried Duroc Ham - Caramelized Onion - Truffle Mayo

BIG DISHES

Ribeye 229.-
Steak from Beef 300g

Entrecote 189.-
Steak from Beef 250g

North American BBQ Spareribs 189.-
Homemade BBQ - Duroc Pig

Lamb Chops - 189.-
Lamb from New Zealand - Gremolata

FEDTEGREVEN's Fresh Fish 199.-
Ask your waiter

Caesar Salad 125.-
Chicken - Parmesan - Crunchy Chicken Skin

Remember Accessories and Dips!

BURGERS

Lunch Only:
FEDTEGREVEN's Fried Chickenburger 99.-
White BBQ - Bacon Crumble - Onions
Upgrade: Cheese 10.-

Danish Pork Burger 99.-
Roasted Pork - Crunchy Pork Rinds - Cabbage - White BBQ

FOOD ACCESSORIES

Fries 35.-
Gruyère Mac'n Cheese 45.-
Sweet Potato Fries with Ginger Salt 45.-
Green Salad with Vinaigrette 35.-

Homemade Garlic Bread 35.-

Garlic Fried Broccoli 35.-

DIPS

FEDTEGREVEN's Signature Sauce 38.-
Magic Morkel Sauce 45.-

All 20.- per pc.

Aioli
Bluecheese Dressing
White BBQ
Red BBQ
Habanero Pig (Chilimayo)
Jalapeño Mayo

Onion-Truffle Mayo 25.-

SWEET STUFF

Crème Brûlée 69.-
According to the Chef's mood, Ask your waiter

The Green Lady 69.-
Apple Trifli - Macarons - Whipped Creme

Nougat Mousse with White Chokofluff 75.-
Nougat Mousse - White Choco - Crystalized Dark Chocolate

Hot Chocolate Caramel Peanutbutter Fondant 75.-
Warm Chocolate Fondant - Must Try!!

2 Danish Cheeses 69.-
Kompot - Rye Crackers