



FURESØ MENU

I samarbejde med Smag på Nordsjælland.
Fra mandag d. 9/10 til og med torsdag d. 9/11
Fra kl. 1730-2100

3 retter

Forret

Løgsuppe med brændte løg, pocheret økologisk æggeblomme fra Stengaarden & kartoffelchips

Hovedret

Braiseret økologisk okse fra Grantoftegaard, med rødder og palmekål, hertil kartoffelmos

Dessert

Fromage af kærnemælk fra Øllingegaard – vanilje syltede bær fra Rokkedyssegaard – rå lakrids

245 kr.



Restaurant Marina Furesøbad

Frederiksborgvej 101 · 3500 Værløse · 7030 0708 · info@furesoebad.dk · marina-en.dk



Drikkevarer

	Fl./½fl./gl..	Øl	Ll/ml/stor
Champagne & mousserende vine			
"1551", Cava Brut, Codorniu, Spanien	325/ /45	Carlsberg	35/55/75
Amatista, Moscato, Bodegas Reymos, Spanien	325	Tuborg Classic	40/60/80
Nicolas Feuillatte, Reserve Brut, Champagne	595	Tuborg Rå	40/60/80
Krug, grande Cuvée, Champagne	1.800	Jacobsen India Pale Ale	45/70
		Jacobsen Brown Ale	45/70
		Bryggerens hane	45/70
Hvidvine, friske & halvtørre	Fl./½fl./gl		
Wildcard, Chardonnay, Peter Lehmann, Barossa, Australien	280/ /60	Erdinger, alkohol fri, flaske 50 cl.	60
Cellier la Sablière, Chablis, Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig	440/245	Hornbeer, flaskeøl	0,5 l.
La Merisiere, Sancerre, Jean Pabiot, Loire, Frankrig	405/215	Blonde, The Red Cow, Grisk, Hornbock, Dark Wheat & Kong Henrik	70
Hvidvine, frugtrige & aromatiske		Sommersby Apple	55
Gentil, Famille Hugel, Riquewihr, Alsace	300	Sodavand	
Anciens Temps, Sauvignon Blanc/Colombard, Gascogne, Frankrig	245/ /50	Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite Zero, Schweppes Lemon & dansk vand, tappet	35/45/60
Grüner Veltliner Terrassen, Wachau, Østrig	345	Bornholms Mosteri - øko juice, flaske	
Hvidvine, fyldige & intense		Æble, hyldeblomst & appelsin	40
Riesling, Famille Hugel, Riquewihr, Alsace	380/195	Rokkedyse Sommerbær, flaske	
Macon Villages, Chardonnay, Louis Chardot, Bourgogne, Frankrig	350/195	Brombær-, hindbær- & jordbærmest	40
Mersault, Louis Chardot, Bourgogne, Frankrig	795	Økologisk æble- & appelsinjuice, 1 kande	70
Rosé vine	Fl./½fl./gl	Økologisk mælk, 1 glas	20
Pretty Gorgeous, Hérault, Frankrig	275/ /60	Vand	
Chiaretto, Tommasi, Bardolino, Italien	300/175	Hildon, med eller uden brus, 75 cl.	45
Rødvine, bløde	Fl./½fl./gl	Hildon, med eller uden brus, 50 cl.	35
Combe aux Jacques, Beaujolais, Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig	335/175	Nespresso kaffe & øko the fra Numi	
Croix des Vents, Cabernet Sauvignon, Frankrig	245/ /50	Americano (sort kaffe), 1 kop	25
Romeo, Rosso de Venezia, Tommasi, Italien	275	Caffe latte, dobbelt	39
Il Perticato, Chianti Classico, Villa St. Andrea, Toscana, Italien	335/175	Cappuccino	35
Rødvine, frugtrige		Espresso	25
La Ciboise, M. Chapoutier, Rhône, Frankrig	325	Cortado	30
La Ganacha, Salvaje del Moncayo, Spanien	315	Økologisk the fra Numi, 1 kop	25
Erath, Pinot Noir Estate Selection, Oregon	650	Varm chokolade	35
Rødvine, kraftige		Irish Coffee, 3 cl. Whisky	65
Ripasso, Valpolicella Sup, Tommasi, Italien	415/225	Spiritus, 3 cl.	<i>fra</i> 45
Barolo Pressenda, Marziano Abbona, Piemonte	675	Cognac, 3 cl.	<i>fra</i> 50
Brazin, Zinfandel, (b)old wine Zin, Californien	395/ / 80	Bitter, 3 cl.	<i>fra</i> 45
Futures, Shiraz, P. Lehmann, Barosso, Australien	475	Snapse, 3 cl.	<i>fra</i> 45
Dessert- og hedvine	Fl./½fl./gl	Vi har et stort udvalg – spørg venligst betjeningen	
Amatista, Moscato, Bod. Reymos, Valencia	325		
Late Harvest, Sauvignon Blanc, La Playa, Colchagua, Chile (37,5 cl.)	275		
Warre's King's Tawny Port, Portugal	305/ /45		
Château du Mayne, Sauternes, Frankrig	435/ /65		

RESTAURANT MARINA

FURESØBAD

Frederiksborgvej 101, 3500 Værløse - tlf.: 7030 0708 - mail: info@furesoebad.dk

Der tages forbehold for ændringer