



Velkommen til Fox and Hounds

Vores historie:

Fox and Hounds Scottish Pub blev grundlagt i Holstebro i 1991 af Helle Taulbjerg og skotten Simon Martin.

Siden kom Fox Herning til i 1993 og Fox Aabenraa i 1995. Den fjerde pub har været længe undervejs men så endelig dagens lys i Sønderborg, i 2015.

Hver bar drives individuelt og har sit eget særpræg. Alle har de dog det samme koncept, nemlig at sælge spændende kvalitets øl og whisky til det modne publikum.

Fox and Hounds er oprindeligt et familieejet selskab, hvilket symboliseres i vores logo, som forestiller 2 hunde og en ræv, der nyder hinandens selskab foran den åbne pejs i Holstebro.

Herning ejes i dag af de 2 brødre, Lars og Jan Taulbjerg.

Aabenraa og Sønderborg ejes af undertegnede og Fox and Hounds Sønderborg drives af min søn, Alex Taulbjerg Martin.

Vi håber du vil læne dig tilbage og nyde vores hyggelige bar og restaurant, som har et bredt udvalg af både øl, vand, vin og cocktails samt lækre, rustikke retter.

I vil kunne finde et stort udvalg af fx fish 'n chips, nogle skønne burgere, møre spareribs og saftige steaks. Vores skønne Flammkuchen kan nydes som en hovedret eller kan deles som en snack til et godt glas vin eller øl.

Er man flere gæster kan man med fordel bestille flere forskellige slags Flammkuchen og dele med hinanden.

Eller prøv vores "Full house" menu hvor man deler et lækker udvalg af forretter, hovedretter og desserter

Vi glæder os til, sammen med vores søde kolleger, at give jer en god og hyggelig oplevelse i Fox and Hounds Sønderborg.

Alex Taulbjerg Martin og Helle Taulbjerg



Lørdagstilbud - kl. 12.00-14.00

88,-/pers

Sildebuffet bestående af:

5 forskellige slags sild

Solæg

Fiskefilet med remoulade

Æg med rejer

Lækkert tilbehør

Rugbrød fra Lagkagehuset

Smør og gammeldags fedtegreve

Snack

Solæg - Sønderjysk specialitet, bedst med øl eller snaps 25,-

Snackbræt med Als ølpølser, sprøde løgringe, oliven, friteret ost og sweet potatochips med hummus. Nok til 2 personer 90,-

Rustikke pommestumper med chilimayo, aioli eller hummus 40,-

Sprød baguette og polenta med cremet ost og krydret tomatdip 75,-

Sweet potato chips med hummus 40,-

Flammkuchen

Classic med løg, bacon, muskat, emmentaler 90,-

Italian med lufttørret skinke, soltørret tomat, rucola og parmesan 125,-

American med langtidsstegt gris, BBQ sauce, syltet rødløg og cheddar 125,-

Spanish med chorizo, grillet peberfrugt og manchego 125,-

Vegetar med dagens friske grønsager, hjemmesylt, mozzarella og pesto 90,-



Salater

Blandet salat med mozzarella, soltørrede tomater
syltet rødløg og brød med smør. 79,-

Vælg mellem følgende tilkøb:

Marineret kylling	+25,-
Rejer	+35,-
Lufttørret skinke	+35,-
Sprøde falafel	+25,-
Hummus	+15,-
Polenta	+25,-

Hovedretter

Fish 'n chips med tartarsauce og syltede rødløg 118,-

BBQ-marinerede spareribs 2 stk/4stk
med rustikke pommes og coleslaw 128,-/168,-

Oksemørbrad 248,-
med rustikke pommes og årstidens grønsager
Vælg mellem bearnaise sauce, pebersauce eller skysauce

Hanger steak med marv, sprød crouton, 225,-
rustikke pommes og årstidens grønsager.
Vælg imellem bearnaise sauce, pebersauce eller skysauce

Ølbrasieret svinekæbe med rustikke rodfrugter, 210,-
kartoffelmos samt skysauce

Full House (Skal vælges af hele bordet - min. 2 personer)

Et lille udvalg af mindre retter: 355,-/pers

Forret: med snacks, fish'n chips og sweet potato,
servers med hummus.

Hovedret: Hanger steak, svinekæbe og BBQ marineret ribs,
serveres med rustikke pommes, brød og aioli.

Dessert: et lille udvalg af desserter.



Burgers

Fox burger 118,-
Med bacon, cheddar,
iceberg, tomat, bløde løg og hjemmesyltede pickles

Chili burger 118,-
Med hjemmelavet salsa, cheddar, løgringe, coleslaw,
tortilla chips, jalapenos, iceberg og chilimayo

Pulled pork burger 118,-
Marineret langtidsstegt nakkekam med stegt bacon,
iceberg, syltede rødløg og BBQ sauce

Vildtburger 128,-
Af krondyr, stegte svampe, løgpure,
syltede tranebær og estragon mayo

Sides til burger

Rustikke pommes samt dip 20,-
Vælg mellem chilimayo, estragonmayo, mayonnaise
eller hummus

Frisk blandet salat med vinagrette dressing 30,-

Ekstra bøf 40,-

Til de kolde dage

Hjemmelavet suppe 85,-
Spørg tjeneren om dagens suppe

Skotsk lammegryde 125,-
Serveres med kartoffelmos, majroe og brød



Desserter

Et udvalg af oste	125,-
4 unikke oste med hjemmelavet knækbrød og kompot	
Flammkuchen Apple (serveres med is) - kan deles. Æble, mascarpone, vanilje, kannelsukker	90,-
Lemon Meringue Pie Serveres med is	85,-
Sticky Toffee Pudding med whisky is	85,-
Isdessert fra Frydendal Ismejeri med karamel og mandler Vælg mellem følgende is varianter: Hindbærsorbet og chokolade med flager Pistacie og vanilje Lakrids og pebermynte Prisvinderen 1864 Fox is med whisky (Husets specialitet)	48,-
Kaffe/Te	
Almindelig sort kaffe	25,-
Café Latte	35,-
Cappuccino	35,-
Cortado	30,-
Espresso	25,-
Espresso Doppio	35,-
Varm kakao	35,-
Irish coffee (Whisky, kaffe, brun farin og flødeskum)	55,-
French coffee (Cointreau, kaffe, brun farin og flødeskum)	55,-
Dobbelt	70,-
Vores te sortiment består af udvalgte te fra Wohlenberg. Vælg mellem: bailey cream te, cool mint urte te, hvid te med havtorn og jasmin, farmors blomster te, grøn sencha lemon/lime te eller honeybush african princess	25,-
Chai te	30,-



Champagne/Bobler

Deutz Brut Classic, 3/4 ltr. Champagne Deutz Non Vintage 550,-
Flot gylden farve med et grønt skær. Frisk og blomsteragtig duft med mandelaroma.

Ren og rig smag, smuk fylde, krop, finesse og cremet smag. Ekstremt elegant finish, som fuldendes af en let perlen.

Nitus Cava Brut Rose, 3/4 ltr. 280,-

Duften har lette noter af hindbær og jordbær tilsat en diskret brødagtig karakter.

Smagen er tør og sprød med medium syre.

Hvidvin

Husets hvidvin: glas/flaske

2014 Errazuriz Chardonnay, 3/4 ltr., Vina Errazuriz 55,-/255,-

Lys gylden farve. Duften, der er imødekommende og frugtrig, domineres af syltede stikkelsbær og blomme.

Smagen er lækker cremet, elegant og munder ud i en let finish af røg.

Little Pebble glas/flaske

2016 Sauvignon Blanc, New Zealand 55,-/255,-

Frisk og frugtig aroma med en let gylden kulør, samt noter af sødlige tropiske frugter og et strejf af lime.

Alsace

2014 Riesling Reserve, 3/4 ltr., Eschbach-Dornstetter, AOP 330,-

Dejlig og typisk liflig Riesling med en frisk og elegant drueduft. Smagen er tør og fint fyldig med både karakter og friskhed.

2013 Gewurztraminer Reserve, 3/4 ltr., Eschbach-Dornstetter, AOP 345,-

Meget flot og fyldig, karakterfast vin. Klassisk duft med nuancer krydderier, blomme og blomster.

Den fyldige smag har en let, men meget diskret sødme.



Hvidvin

Loire

2013 Pouilly Fume Villa Paulus, 3/4 ltr.,
Domaine J.M.Masson-Blondelet, AOP 355,-
En duft af grape, pære, æble og fersken nærmest vælter
op af glasset. Smagen er frisk med flot nerve og
struktureret syre.

Chablis

2011 Chablis, 3/8 ltr. Joseph Drouhin AOC -1/2fl. 230,-
Meget attraktiv og intens aromatisk vin med toner af
koriander, appelsin, citron. Karakterfuld, rund og blød smag
med stor fylde og forfriskende syre.

2014 Chablis Vaudon, 3/4 ltr., Joseph Drouhin, AOP 355,-
Meget attraktiv og intens aromatisk vin med toner af
koriander, appelsin, citron. Karakterfuld, rund og blød
smag med stor fylde og forfriskende syre.

Østrig

2014 Grüner Veltliner Strassertal, 3/4 ltr. 70,-/345,-
Weingut Johann Topf
Let, ukompliceret vin, der på forunderlig vis kombinerer
sprødhed og lyse frugter som grønne æbler med svage
krydderier og stilrene mineralske undertoner.

New Zealand

2014 Herringbone Sauvignon Blanc, 3/4 ltr. 255,-
Winegrowers of ARA, Herringbone Hills
Duften har toner af citrus, lime og tropisk frugt. Smagen er
elegant og sprød med en flot syre, som afbalancerer vinen.



Rosevin

Spanien glas/flaske
2014 Infinitus Rose, 3/4 ltr., Cosecheros Y Criadores 60,-/325,-
Duften har toner af jordbær og hindbær.
Smagen er sødmefyldt, og tonerne af
hindbær og jordbær går igen i eftersmagen.

Rødvin

Husets rødvin - Argentina glas/flaske
2013 Elsa Cabernet Sauvignon 55,-/255,-
Klassisk Cabernet duft og smag med peber, cedertræ og mørke bær.
Usædvanlig blød men kraftig smag, som er varm og let krydret.

Bordeaux

2012 Chateau Haut la Greniere, 3/4 ltr., AOP 345,-
Meget typisk og tiltrækkende duft af Merlot. Smagen er
både kraftig og koncentreret med en god smidig struktur.

2012 Chateau Haut la Greniere, 3/8 ltr., AOP - 1/2fl. 180,-
Meget typisk og tiltrækkende duft af Merlot. Smagen er
både kraftig og koncentreret med en god smidig struktur

Bourgogne

2013 Laforet Rouge, 3/4 ltr. Joseph Drouhin AOP 350,-
Meget smuk og meget typisk glansfuld fløjlsrød farve.
Duften er imødekommende, intens og giver mindelser om skovens
bær. Smagen er fyldig, blød, uden på nogen måde at være tung

Beaujolais

2013 Beaujolais Villages, 3/4 ltr. Joseph Drouhin AOP 295,-
Fristende rubinrød farve og en charmerende solmoden,
blomstrende duft, der harmonerer fint med
den runde og imødekommende smag.



Rødvin

Italien

2013 Barbera d'Alba Ruvei, 3/4 ltr.

Cantine Dei Marchesi Di Barolo SPA DOC 350,-

Mørk farve. Indbydende duft præget af søde, røde bær som jordbær og moreller. Lækker nuanceret med en anelse egetræsfad.

Smagen er rig, blød og fyldig med et afbalancerende bid fra de modne tanniner, meget karakterfuld med både mineraler, modne frugter og egetræsfad i den lange eftersmag.

Californien

2013 Founders Estate Zinfandel, 3/4 ltr. Beringer, 65,-/320,-

Indbegrebet af californisk Zinfandel - en meget rig og intens vin.

Noter af vanilje og muskatnød og en rig, brombærpræget smag med et strejf af sort peber i finishen.

Australien

2012 Bin 2 Shiraz/Mourvedre, 3/4 ltr. Penfolds 345,-

Duften har toner af sorte oliven og lakrids, tilsat meget lette toner af engelsk julekage og læder. Smagen er tæt med en diskret sødme og god frugt.

Spanien

2012 Altos Ibericos Crianza, 3/4 ltr. Miguel Torres 330,-

Dyb mørkerød farve. Duften er åben med indsmigrende nuancer af bl.a. skovbær og egetræ. Smagen er fyldig med god umiddelbar frugt, som afbalanceres af de fine, lette tanniner

Dessertvin

Italien

Moscato d'Asti Fiocco di Vite, 3/4 ltr. DOCG 255,-

Let mousserende og sødmefyldt med umiddelbare noter af ananas, ferskner, mandariner og abrikoser i smagen.



Quotes

“One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well.”

Charles M. Schulz

“I cook with wine, sometimes I even add it to the food!”

W.C. Fields

“Beer is made by men, wine by God.”

Martin Luther

“It’s absolutely unfair for women to say that guys only want one thing: sex. We also want food.”

Jarod Kintz

“The only time to eat diet food is while you’re waiting for the steak to cook.”

Julia Child

“I love you like a fat kid loves cake”

Scott Adams

“First we eat, then we do everything else.”

M.F.K. Fisher

“There is no sincerer love than the love of food.”

George Bernard Shaw

“Great food is like great sex. The more you have, the more you want.”

Gael Greene

“Life is uncertain, eat dessert first!”

Ernestine Ulmer

EAT
Drink **and be**
SCOTTISH