



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



Frokost - smørrebrød

Fiskefilet med remoulade og citron 65,-
+ Rejer 15,-

Roastbeef med pickles, syltede svampe, 65,-
ristede løg og brunet smør.

"Fox specialitet" 65,-
Marinerede oksekødsstrimler med BBQ og tomat

Avocado (kan bestilles til veganer) 65,-
med citron og tomat.
+ Serrano skinke 15,-

Kartoffel (kan bestilles til veganer) 65,-
med ramsløg, rygeost, radiser og sprød bacon.

Snack

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

Rustikke pommes 40,-
Sweet potato fries 45,-
Polenta fries 48,-
Vælg imellem mayonnaise, chilimayo, aioli eller hummus

Ekstra dip 5,-

3 slags fritter med dip 55,-

Cheesebox - friterede oste med hjemmelavet ostedip 85,-

Friteret kylling med chilimayo 85,-

Fox Snacks - solæg, ølpølser og håndskårne chips 68,-

Ølmarinerede tigerrejer på spyd 89,-
Serveres med hovedsalat og vinagrette

Et udvalg af vores snacks til deling 105,-
Efter kokkens valg, nok til 2 personer.

Flammkuchen

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

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

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

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



Salater

Fox salat 79,-
Blandet salat med pesto, mozzarella,
syltet rødløg, ristede kerner og brød

Vælg mellem følgende tilkøb:

Marineret kylling +25,-

Rejer +35,-

Sprøde falafel +25,-

Serrano skinke +35,-

Guacamole +20,-

Fox Caesarsalat 99,-
Hjertesalat med kylling, soltørrede tomater,
parmasan, hjemmelavet caesardressing
og sprøde croutons

Hovedretter

Fish 'n chips med tartarsauce og syltede rødløg 138,-

BBQ-marinerede spareribs Lille/Stor
med rustikke pommes og coleslaw 128,-/168,-

Oksemørbrad 248,-
med rustikke pommes og årstidens grønsager.
Vælg imellem bearnaise eller pebersauce

Hanger steak 238,-
med marv, sprød crouton og årstidens grønsager.
Vælg imellem bearnaise eller pebersauce

Let braiseret lammeskank 235,-
med lun kartoffelsalat, ramsløg,
årstidens grønsager samt skysauce.



Full House

355,-/pers

Min. 2 personer og skal vælges af hele bordet.

Chicken snacks samt et udvalg af vores sønderjyske specialiteter.

Tigerrejer på spyd

Hanger steak & fish'n chips,

Et udvalg af vores desserter.

Burgers

Husk at bestille dine fritter samt dip til.

Alle burgerne kan bestilles med glutenfri burgerbolle.

Fox burger 118,-

Oksekød, tomat, bacon, cheddar, salat, bløde løg og hjemmesyltet pickles

Chili burger 118,-

Oksekød, salsa, jalepeños, tortilla chips, løgringe, cheddar, salat og chilimayo

Pulled pork burger 118,-

Marineret langtidsstegt nakkekam med stegt bacon, iceberg, syltede rødløg, coleslaw og BBQ sauce

Sommerburger 128,-

Marineret kylling, avocadocreme, salat, bacon og sommergrønt

Veggie burger (Kan bestilles til veganer) 128,-

Veggiebøf, cheddar, salat, soltørrede tomater og syltet rødløg

Sides til burger

Pommes frites 25,-

Sweet potato 30,-

Sprød polenta 35,-

Der kan vælges imellem følgende dip:

Mayonnaise, chilimayo, aioli eller hummus.



Desserter

Isdessert fra Frydendal Ismejeri 48,-
med karamel og chokolade

Vælg mellem følgende is varianter:

Vanilje/Pistacie

Hindbær/Chokolade

Fox is med whisky (Husets specialitet)

Hasselnød is

Hjemmelavet mælkesnitte 15,- pr. stk

Chokoladebrød med vaniljecreme.

Perfekt til kaffen, eller som snack

Rød grød med fløde 69,-

Late night snacks

Når kokken er gået hjem

Forskellige saltede nødder 35,-

Sønderjyske øl pølser (3 stk) 45,-

Håndskårne kartoffelchips 25,-

Mælkesnitte 15,-/stk.

Kaffe/Te

Almindelig sort kaffe 25,-

Café Latte 40,-

Cappuccino 40,-

Cortado 35,-

Espresso 25,-

Espresso Doppio 35,-

Varm kakao 40,-

Chai Latte 40,-

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 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 glas/flaske
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