



# 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, 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



## Snack

Solæg - Sønderjysk specialitet. 25,-  
Vi anbefaler øl eller snaps dertil

Rustikke pommes frites 40,-

Sweet potato frites 45,-

Polenta frites 48,-

Vælg imellem:

Mayonnaise, chilimayo, trøffelmayo, aioli, ketchup eller hummus

Ekstra dip 5,-

3 slags fritter med dip 65,-

Friteret kylling med chilimayo 85,-  
BBQ marinerede kyllingevinger,  
friteret kylling og polenta

Fox snack kurv - perfekt til deling 115,-  
Friteret kylling og ost, solæg, ølpølser,  
chips, polenta og dip

3 sliders 125,-

Fox burger med bløde løg og mayo

Chili burger med jalepeños, løgringe og chilimayo

Vildt burger med svampe, tomatchutney  
og trøffelmayo

Ugens suppe 89,-

## Flammkuchen

Classic med løg, bacon, muskat, Emmentaler 95,-

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

American med langtidsstegt gris, BBQ,  
syltet rødløg og Cheddar 125,-

Vegetar med dagens friske grønsager,  
hjemmesylt, Mozzarella og pesto 95,-



## Hovedretter

"Cottage pie" 185,-  
Skotsk tærte med oksekød og cremet kartoffelmos tilsmagt med trøffel

Lammegryde ( Fox specialitet ) 185,-  
Lam, gulerødder, selleri og løg, serveres med cremet kartoffelmos

Fish 'n chips med tartarsauce og syltede rødløg 148,-

BBQ-marinerede spareribs Lille/Stor 138,-/178,-  
med rustikke frites og coleslaw

## Steaks

Husk at bestille side orders til din steak

Oksemørbrad 250 g 198,-  
Serveres med sprød rosmarin og cremet selleri

Côte du Boeuf " bøffernes konge " 500 g 248,-  
Serveres med sprød salvie og cremet selleri

Side orders til steaks

Gratineret spinat 35,-

Mac 'n cheese 35,-

Blandet salat 35,-

Friterede løgringe 25,-

Tomat og Mozzarella 35,-

Bønner og Chorizo 35,-

Rustikke pommes frites 25,-

Sprød polenta 35,-

Sweet fries 30,-

Pebersauce 15,-

Bearnaise 15,-

Vælg imellem:

Mayonnaise, chilimayo, trøffelmayo, aioli, ketchup eller hummus



## Full house

( min. 2 personer og hele bordet) Pr. person 355,-

Sliders:

Fox burger, chiliburger og vildtburger

Côte du Boeuf" bøffernes konge "

Serveres med graniteret spinat og mac´n cheese

Et udvalg af vores desserter

### Burgers

Husk at bestille dine frites samt dip til.

Alle burgerne kan bestilles med glutenfri burgerbolle.

#### Fox burger

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

Alm./Large

118,-/148,-

#### Chili burger

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

Alm./Large

118,-/148,-

#### Pulled pork burger

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

Alm./Large

118,-/148,-

#### Vildtburger ( Fox specialitet)

Vildtbøf med kejserhatte, tomatchutney og trøffelmayo

Alm./Large

128,-/158,-

#### Flæskestegsburger

Friskstegt flæskesteg med krydret mayonaise, rødkål og agurkesalat

Alm./Large

118,-/148,-

#### Veggie burger (Kan bestilles til veganer)

Veggiebøf, Cheddar, salat, saltørrede tomater og syltet rødløg

128,-



## Side orders til burgers

Blandet salat	35,-
Rustikke pommes frites	25,-
Sprød polenta	35,-
Sweet fries	30,-

Vælg imellem:

Mayonnaise, chilimayo, trøffelmayo, aioli, ketchup eller hummus

## Salater

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

Vælg mellem følgende tilkøb:

Marineret kylling	+25,-
Rejer	+35,-
Sprød falafel	+25,-
Serrano skinke	+35,-

## Desserter

Isdessert fra Frydendal Ismejeri serveres med karamel og chokolade	48,-
--	------

Vælg mellem følgende is varianter:

Vanilje/Pistacie  
Hindbær/Chokolade  
Whisky (Husets specialitet)  
Hasselnød

Hjemmelavet mælkesnitte	15,- pr. stk
Chokoladebrød med vaniljecreme.	
Perfekt til kaffen, eller som snack	



## 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:	30,-
Bailey cream te	
Cool mint urte te	
Hvid te med havtorn og jasmin	
Farmors blomster te	
Grøn sencha lemon/lime te	
Honeybush african princess	



## Champagne/Bobler

- Deutz Brut Classic, 3/4 ltr. 550,-  
Champagne Deutz Non Vintage  
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.

## Rosevin

- Spanien glas/flaske  
Infinitus Rose, Cosecheros Y Criadores 60,-/320,-  
Duften har toner af jordbær og hindbær.  
Smagen er sødmefyldt, og tonerne af  
hindbær og jordbær går igen i eftersmagen.



## Hvidvin

Husets hvidvin: glas/flaske  
Errazuriz Chardonnay, 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.

Østrig glas/flaske  
Grüner Veltliner Urban 75,-/345,-  
Lesehof Stagård  
Let, ukompliceret vin, der på forunderlig vis kombinerer sprødhed og lyse frugter som grønne æbler med svage krydderier og stilrene mineralske undertoner.

New Zealand glas/flaske  
Herringbone Sauvignon Blanc 60,-/295,-  
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.





## Rødvin

### Argentina

Elsa Cabernet Sauvignon

glas/flaske

65,-/255,-

Klassisk Cabernet duft og smag med peber, cedertræ og mørke bær.

Usædvanlig blød men kraftig smag, som er varm og let krydret.

### Italien

Barbera d'Alba Ruvei

glas/flaske

80,-/370,-

Cantine Dei Marchesi Di Barolo SPA DOC

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

Founders Estate Zinfandel, Scotto

glas/flaske

75,-/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.

## Dessertvin

### Italien

Moscato d'Asti Fiocco di Vite, 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**