



# 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 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 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 lækre 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.

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



## Snack / Forretter

Håndskåret tatar af oksemørbrad med "Arla Unika Havgus", oliven, sprøde kapers og rugbrødschips 148,-

Snack kurv - perfekt til deling 1 pers / 2 pers  
Kyllingespyd med teriyaki sauce og sesam 105,- 145,-  
store nuggets og friteret ost, solæg, ølpølser, håndskårne chips, polenta og 3 x dip

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

Rustikke pommes 45,-  
Sweet potato fries 48,-  
Polenta fries 48,-  
Vælg imellem en af vores hjemmelavede dips:  
Mayonnaise, chilimayo, trøffelmayo, svampemayo aioli, ketchup eller hummus

Ekstra dip 5,-

3 slags fries med dip 78,-

## Flammkuchen

Classic med løg, bacon, muskat og emmentaler 108,-

Italian med lufttørret skinke, soltørret tomat, frisk rucola og parmesan 128,-

American med langtidsstegt gris, BBQ sauce, syltet rødløg og cheddar 128,-

Vegetar med frisk rødløg, kål, soyakerner, syltede svampe, "Sweet drops", emmentaler og pesto 108,-



## Hovedretter

Cottage pie Skotsk tærte med oksekød og cremet kartoffelmos tilsmagt med trøffel	185,-
Lammegryde ( specialitet ) Lam, gulerødder, selleri og løg Serveres med grov kartoffelmos	185,-
Fish 'n chips med tartarsauce og syltede rødløg ( Frisk torsk fra den lokale fiskemand )	148,-
BBQ-marinerede spareribs med rustikke pommes og coleslaw	2 stk. / 4 stk. 138,- 178,-
Bagt laks med teriyaki sauce og sesam dertil lun kartoffelsalat med frisk grønt (Frisk laks fra den lokale fiskemand)	195,-

## Full house

( min. 2 personer ) Pr. person 348,-

Håndskåret tatar af oksemørbrad  
med " Arla Unika Havgus", oliven,  
sprøde kapers og rugbrødschips

Côte du Boeuf "bøffernes konge"  
Serveres med gratineret spinat og mac'n cheese

Hjemmelavet mælkesnitte med is  
eller  
Irish Coffee



## Steaks

Husk at bestille side orders til din steak

Côte du Boeuf "bøffernes konge" 450 g 248,-  
Serveres med sprød salvie og cremet selleri

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

### Side orders til steaks:

Gratineret flødespinat 35,-  
Mac'n cheese 35,-  
Blandet salat m. pesto 35,-  
Rustikke pommes frites 25,-  
Sprød polenta 30,-  
Sweet potato fries 30,-  
Whiskeysauce 15,-  
Bearnaise 15,-

Der kan vælges imellem følgende dip:

Mayo, chilimayo, trøffelmayo, svampemayo, aioli,  
ketchup eller hummus

## Salater

Blandet salat 79,-  
Med pesto, mozzarella, soyakerner,  
sommer grønt og hjemmebagt brød

Vælg mellem følgende tilkøb:

Marineret kylling +25,-  
Chile rejer fra den lokale fiskemand +35,-  
Falafel +25,-  
Lufttørret skinke +35,-



## Burgers

Husk at bestille dine fritter samt dip til

Alle burgerne kan bestilles med glutenfri burgerbolle og med veganer bøf

Fox burger Alm. / Large  
Oksekød, tomat, bacon, cheddar, 118,- 148,-  
salat, bløde løg, mayo og hjemmesyltet pickles

Chili burger Alm. / Large  
Oksekød, salsa, jalapeños, tortilla chips, 118,- 148,-  
løgringe, cheddar, salat og chilimayo

Pulled pork burger Alm. / Large  
BBQ marineret langtidstilberedt gris med stegt 118,- 148,-  
bacon, salat, syltede rødløg, coleslaw og mayo

Vildtburger (specialitet) Alm. / Large  
Vildtbøf med svampeduxelles, tomat chutney, 128,- 158,-  
salat, cheddar, syltede bøgehatte og trøffelmayo

Guacamole- chicken burger Alm. / Large  
Marineret kylling, salat, svampemayo 118,- 148,-  
og grov guacamole med syltede tomater

Vegansk burger Alm. / Large  
Hjemmelavet bøf på sød kartoffel, risotto 118,- 148,-  
og blå linser, serveres med tomatrelish,  
agurk, salat og lotus chips

3 sliders 125,-  
Fox burger - Chili burger - Chicken burger

### Side orders til burgers:

Blandet salat 35,-

Rustikke pommes frites 25,-

Sprød polenta 35,-

Sweet potato fries 30,-

Vælg imellem en af vores hjemmelavede dips:

Mayonnaise, chilimayo, trøffelmayo, svampemayo, aioli, ketchup  
eller hummus



## Desserter

Isdessert fra "Frydendal Ismejeri" 48,-  
Serveres med karamel og chokolade

Vælg mellem følgende is varianter:

Vanilje/Pistacie

Hindbærsorbet/Chokolade

Whisky (Husets specialitet)

Hasselnød

Hjemmelavet mælkesnitte 25,- pr. stk  
Chokoladebrød med vaniljecreme, serveres med bærcoulis  
Perfekt til kaffen, eller som snack

## Kaffe/Te

Almindelig sort kaffe 25,-

Café Latte 48,-

Cappuccino 48,-

Cortado 35,-

Espresso 25,-

Espresso Doppio 35,-

Varm kakao 48,-

Chai Latte 48,-

Irish coffee (Whisky, kaffe, brun farin og flødeskum) 60,-

French coffee (Cointreau, kaffe, brun farin og flødeskum) 60,-

Dobbelt 75,-

Vores sortiment består af udvalgt te fra "Wohlenberg" 30,-

Vælg mellem:

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 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 Rosé 280,-

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

Smagen er tør og sprød med medium syre.

Baglietti Rosé 295,-

Ekstra tør nr. 7

Økologisk spumante rosé med en rig duft af hvid fersken, citrus og sommerbær.

Smagen er elegant og tør med hint af hindbær, citrus og mandler.

## Rosévin

Spanien glas / flaske

Infinitus Rosé, Cosecheros Y Criadores 60,- 295,-

Smagen er sødmefyldt, og tonerne af hindbær og jordbær går igen i eftersmagen.

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.



## Hvidvin

Errazuriz Chardonnay, Vina Errazuriz  
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.

glas / flaske  
55,- 255,-

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

glas / flaske  
75,- 345,-

New Zealand  
Herringbone Sauvignon Blanc  
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.

glas / flaske  
60,- 295,-

## Rødvin

Argentina  
Elsa Cabernet Sauvignon  
Klassisk Cabernet duft og smag af peber,  
cedertræ og mørke bær.  
Usædvanlig blød men kraftig smag, som er varm og let krydret.

glas / flaske  
65,- 255,-





Frankrig ( vores favorit )  
Saint Emilion Grand Cru 2013  
Chateau Trimoulet  
glas / flaske  
85,- / 395,-  
Med sine noter af kirsebær, solbær, vanilje, kaffe og chokolade samt sin tunge men bløde profil, passer vinen sig rigtig godt til alle former for kød og ost.

Italien  
Barbera d'Alba Ruvei  
Cantine Dei Marchesi Di Barolo SPA DOC  
glas / flaske  
80,- / 370,-  
Mørk farve.  
Indbydende duft præget af søde, røde bær som jordbær og moreller.  
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, Beringer  
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  
glas / flaske  
275,-  
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**