



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 drives af undertegnede.

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, 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.

Jeg glæder mig til, sammen med mine kolleger, at give jer en god og hyggelig oplevelse i Fox and Hounds Sønderborg og Aabenraa.

Alex Taulbjerg Martin



Snack / Forretter

Snack kurv - perfekt til deling 1 pers / 2 pers
Kyllingespyd med teriyaki sauce og sesam 108,- 148,-
store nuggets, friteret ost, falafel, løgringe, solæg,
ølølser, håndskårne chips, sweet potatoe og 3 x dip

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

Rustikke pommes 45,-

Sweet potato fries 48,-

Cheese fries 48,-

Tilkøb til cheese fries:

Jalapénos +5,-

Kylling +25,-

Vælg imellem en af vores hjemmelavede dips:

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


Ekstra dip 5,-

Stegt kylling på spyd 2 stk. / 4 stk. / 6 stk.
58,- 85,- 98,-

Flammkuchen

Classic med løg, bacon, muskat og emmentaler 118,-

Italian med lufttørret skinke, soltørret tomat,
frisk rucola og parmesan 138,-

Vegetar  118,-
med frisk rødløg, kål, soyakerne,
syltede svampe, "Sweet drops", emmentaler og pesto

Mørbrad Flammkuchen 168,-
Mørbrad med quark, hvidløg-rosmarinolie, syltede
svampe, bløde løg, revet emmentaler og friteret rosmarin



Hovedretter

Cottage pie 188,-
Skotsk tærte med oksekød og cremet kartoffelmos
tilsmagt med trøffel

Lammegryde (specialitet) 188,-
Lam, gulerødder, selleri og løg
Serveres med grov kartoffelmos

Fish 'n chips med tartarsauce og syltede rødløg 148,-
(Frisk torsk fra den lokale fiskemand)

BBQ-marinerede spareribs 2 stk. / 4 stk.
med rustikke pommes og coleslaw 138,- 188,-

Bagt laks med teriyaki sauce og sesam 198,-
dertil lun kartoffelsalat med citron
(Frisk laks fra den lokale fiskemand)

Full house

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

Mini tapas

Côte du Boeuf "bøffernes konge"
Tomatsalat, bearnaise, sweet fries og kryddersmør

Hjemmelavet mælkesnitte med whisky is
eller
Irish Coffee



Steaks

Husk at bestille side orders til din steak

Alle steaks serveres med sprød rosmarin og cremet selleri

Striploin 300g "Australian Grain Feed" 238,-

Côte du Boeuf "bøffernes konge" 450 g 258,-

Oksemørbrad 250 g 218,-

Side orders til steaks:

Hjemmelavet hvidløgs-/urtesmør 25,-

Tomat- og mozzarellasalat 35,-

Blandet salat m. pesto 35,-

Rustikke pommes frites 25,-

Cheese fries 30,-

Sweet potato fries 35,-

Chili cheese tops 40,-

Svampe flødesauce 20,-

Bearnaise 20,-

Der kan vælges imellem én af følgende dip:

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

Ekstra dip 5,-

Salater

Tomatsalat 🍅 69,-
med mozzarella og basilikum olie

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

Vælg mellem følgende tilkøb:

Marineret kylling +25,-

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. / Medium / Large
Oksekød, tomat, bacon, cheddar, bløde løg, mayo og hjemmesyltet pickles	118,- 138,- 158,-

Chili burger	Alm. / Medium / Large
Oksekød, salsa, jalapeños, tortilla chips, løgringe, cheddar, salat og chilimayo	118,- 138,- 158,-

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

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

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

2 sliders - Fox burger, Chicken burger	108,-
3 sliders - Fox burger, Chili burger, Chicken burger	128,-

Side orders til burgers:

Blandet salat	35,-
Rustikke pomes frites	25,-
Cheese fries	35,-
Sweet potato fries	35,-
Chili cheese tops (hjemmelavede)	40,-

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 35,- 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,-

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 595,-

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
65,- 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
70,- 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) 395,-
Saint Emilion Grand Cru 2013
Chateau Trimoulet
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 370,-
Marcarini Barbera d'Alba
Ciabot Camerano 2017
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, USA glas / flaske
Scotto Old Vine Zinfandel 75,- 338,-
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 275,-
Moscato d' Asti Fiocco di Vite, DOCG
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