

FROKOSTMENU 12:00 TIL 15:00



BISTRO BISPEGÅRDEN

Sommer menu

Vi håber, at du vil få en hyggelig stund her i de fantastiske rammer, som kalder på enkle gedigne drikke og fødevarer. Selvfølgelig økologisk øl. En økologisk italiensk rød- og hvidvin, en Beaujolais der passer rigtig godt til vores "lette mad". Vi fører en sjov aperitif fra Norhlund på Mols. Vi har økologiske sodavand. Vi får hovedparten af vores kød fra slagteriet Grambogård, som samarbejder med udvalgte landmænd der sætter dyrevelfærd i højsædet. En del af vores grøntsager er fra Røsnæs, og meget af melet kommer fra Mejnerts mølle, lidt øst for Kalundborg. Altid vand fra Kalundborgs undergrund, uden beregning

Hjemmelavede frikadeller med salat 110,-

Vælg mellem frikadeller af økologisk kød eller fisk fra Nordatlanten.

Tilbehør: Dagens dejlige friske salat. Frikadellerne serveres med

henholdsvis økologisk sennep eller hjemmerørt remoulade og hjemmebagt brød

2 Håndmadder. Efter kokkens valg på hjemmebagt brød, fås også som vegetar 55,-

Snack: Snack: Hjemmebagt brød med 3 slags dip, 50,-

eller hjemmebagt brød med olivenolie og økologiske oliven.: (2 personer)

Bispens Burger, 135,-

Vi har burgere i 2 versioner: En med økologisk oksekød og en vegetarisk burger.

De er lavet på vores gode hjemmebagte økologiske boller og bliver serveret med friske tomater, husets egen dressing, syltede agurker, frisk æble, hjemmesyltede rødløg og frisk salat. Serveres med ovnbagte kartoffelbåde af økologiske kartofler og extra dressing.

Dansk brie med hjemmelavet kompot og hjemmebagt økologisk brød 55,-

Lidt sødt: Chokolade Marquis- glutenfri, med is og frugt 65,-

eller hjemmebagte pandekager med is og frugt.

Nymalet stemplekaffe, økologisk, Varm kakao eller iste 30,-

Økologisk te, vælg mellem: grøn te, Urtete, Sort te eller Earl Grey 30,-

23. juli 2018



@bistro_bispegarden



tripadvisor bistro bispegården



adelgade6