

# AFTENMENU 17:00 TIL 21:00

## BISTRO BISPEGÅRDEN



Vi håber, at du vil få en hyggelig stund her i de fantastiske gamle rammer, som kalder på enkle gedigne drikke og fødevarer. Økologiske øl. En italiensk rød- og hvidvin, en Beaujolais der passer rigtig godt til vores "lette mad" samt en hvid Grüner Veltliner, der er let og dejlig, ikke certificeret økologisk, men fra en Østrigsk vinbonde, der dyrker sine druer uden kemikalier. Vi fører en sjov aperitif fra Norhlund på Mols. Vi har økologiske sodavand og most. Vi får hovedparten af vores kød fra Mineslund, en lokal økologisk gård. 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, egen vandhane og aftapning, uden beregning.

### Dagens forret

55,-

*Gratinerede muslinger med ramsløgspesto*

### Dagens hovedmåltid

165,-

*Kylling frikassé med forårsgrønt, kartofler og godt brød.*

*Vi får vores kyllinger fra Gothenborg, som er en økologisk gård i Them. Af og til er vi så heldige at få skovkyllinger, men ellers er det dejlige økologiske landkyllinger.*

*2 dejlige salater, den ene med frisk grøn spinat, den anden med melon.*

### Dagens vegetarret:

*Vi har altid nogle gode grøntsager på lager.*

### Dagens dessert:

55,-

*Husets hjemmelavede blåbær Cheesecake.*

### Bispens Bræt

110,-

*3 slags økologisk charcuteri fra Mineslund på Asnæs, lækket tilbehør og hjemmebagt brød af mel fra Mejnerts Mølle.*

### Kurv med hjemmebagt brød, olivenolie og oliven

35,-

### Nymalet stemplekaffe, økologisk

25,-

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

25,-

### Varm kakao

25,-

28. marts 2017



@bistro\_bispegaarden



tripadvisor bistro bispegården



adelgade6