

AFTENMENU 17:00 TIL 21:00

BISTRO BISPEGÅRDEN



Vi håber, at du vil få en hyggelig stund her i de fantastiske historiske rammer, som kalder på enkle gedigne drikke og fødevarer. Økologiske øl. En økologisk dyrket italiensk rød- og hvidvin, en Beaujolais der passer rigtig godt til vores "lette mad". Vi fører en sjov aperitif fra Norhland på Mols. Vi har økologiske sodavand og most. Hovedparten af vores kød er økologisk. 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 tilbud: Forret, hovedmåltid og dessert, samlet pris 280,-

Dagens forret 65,-

Nye Asparges med hjemmebagt brød og cremet urtemarinade

Dagens hovedmåltid 170,-

Steg af skinkeinderlår fra Grambogård garniture: fennikel og charlotteløg, nye danske kartofler, 2 dejlige salater: en af frisk grønsalat med mormordressing, og en anden med masser af agurk og rabarber fra egen have.

Vi har altid et godt alternativ, hvis du ikke ønsker at spise kød, i denne uge er vores vegetarmenu baseret på portobello svampe

Dagens dessert: Rødgrød med makronflødeskum 65,-

Bispens Burger 135,-

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

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

Nymalet stemplekaffe, økologisk 30,-

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

23.maj 2018



@bistro_bispegaarden



tripadvisor bistro bispegården



adelgade6