

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,-**

Stenbiderrogn serveret på små hjemmebagte spinatblinis, hertil rørt cremefraiche med rødløg, og hvis vi er heldige: ramsløg.

Dagens hovedmåltid **170,-**

Cuvette med gyldne grøntsager, ovnbagte kartofler, svampesovs.

Hertil 2 flotte salater, med hvert sit omdrejningspunkt. Den ene med sprød spidskål den anden med rødbede.

Vi har altid et godt alternativ, hvis du ikke ønsker at spise kød

Dagens dessert: *Til dessert serverer vi marengs-sandwich lagt sammen*

med ananas kirsebærcreme, sødt men ikke for sødt. **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. februar 2018



@bistro_bispegaarden



tripadvisor bistro bispegården



adelgade6