

AFTENMENU 17:00 TIL 21:00

BISTRO BISPEGÅRDEN



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

Forret, hovedret og dessert kr. 280,-, børn under 12 år kr. 180,-

-Smørdampet torsk med "narrestreger" og rugbrødschips. **65,-**

-Sprængt oksebryst, bagte grøntsager

og 2 gode salater, danske økologiske kartofler, peberrodssip. **170,-**

-Dessert, Vælg mellem:

Chokoladecake med hindbærkompot og hjemmelavet is, eller hjemmebagte pandekager med is og

kompot **65,-**

Dagens vegetar/vegan menu: Linser og grøntsager, **95,-**

Vælg mellem en kold eller varm Bowl, den varme med karrymandel sauce, den kolde med fruens senneps vinaigrette.

Dagens simre-ret: Krydret Østrigsk Gullasch. **95,-**

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.

Nymalet stemplekaffe - økologisk, varm kakao **30,-**

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

Det varme køkken åbner kl. 17:30

1. januar 2019



@bistro_bispegaarden



tripadvisor bistro bispegården



adelgade6