

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. 295,-, børn under 12 år kr. 180,-

- Nykogt torskerogn med hjemmelavet limehollandaise sauce, 70,-

hertil ristet rugbrød og let friteret Savoy kål

- Boeuf Bourguignon med grov kartoffelmos, hertil 2 gode salater 170,-

-Dessert, Vælg mellem:

Ida's hjemmelavede citronfromage, eller hjemmebagte pandekager med is og kompot 70,-

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: Økologisk krydret oksekøds gryderet. 95,-

Serveres med vor gode hjemmebagte brød

Bispens Økologiske Burger 140,-

Vi har burgere i 2 versioner: En med økologisk med xx gram 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,-

3 stk. hjemmelavede Petit four 50,-

Det varme køkken åbner kl. 17:30

27. februar 2019



@bistro_bispegaarden



tripadvisor bistro bispegården



adelgade6