

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

3 retter kr. 280,-, børn under 12 år kr. 180,-

Dagens forret: 65,-

Lakse rillette med vores eget ristede rugbrød

Dagens hovedmåltid: 170,-

Kalvecuvette fra Grambogård, vintergrøntsager og 2 dejlige salater, kartofler bagt i ovnen

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 dessert: Vælg mellem: 65,-

Lun æbledessert, lavet af gode danske æbler, eller hjemmebagte pandekager med is og kompot

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

4. december 2018



@bistro_bispegarden



tripadvisor bistro bispegården



adelgade6