



Når man har hjertet med i produktionen

## Ugens tilbud fra Slagteren & Kokken – uge 37 2018

I denne uge har vi fået slagtet 2 vildsvin. De har gået i skovene på Læsø og ryddet det frie Ø-liv. Vi har lavet nogle lækre udskæringer og så producerer vi nogle nye spændende specialiteter af resten.

### LÆSØ VILDSVIN

Koteletter med skaft.

Pr. 100g **25,-**

### LÆSØ VILDSVIN

Mørbrad.

Pr. 100g **39,-**

### LÆSØ VILDSVIN

Småkød i tern til simreretter.

Pr. 100g **15,-**

### LÆSØ VILDSVIN

Vildsvinestege svøbt med vores hjemmelavede vildsvinebacon. Til 4 personer.

Pr. stk. **150,-**

### DANSK BISON FRA TRANUM

BISON CULOTTE eller CUVETTE.

Pr. 100g **19,50**

### DANSK BISON FRA TRANUM

Bøffer af filet / ribeye.

Pr. 100g **40,-**

### Ugens færdigret

Vildtragout med ristede svampe og urtemos.

Til 2 personer **79,-**

### Ugens salat

Bagt rodfrugt salat.

Pr. 100g **10,50**

### Ugens suppe

Guleærter med flæsk og medister.

Pr. person **29,50**

Vi udvider vores oste-afdeling med en del økologiske danske oste og fantastiske italienske og franske oste.

### Denne uges oste tilbud/fokus er på:

Dansk Økologisk VESTERHAVS OST.

Normalpris 26,- pr. 100g.

Denne uge pr. 100g. **16,50**

Prøv vores hjemmelavede, økologiske flødeoste:

**Hvidløgs flødeost pr 100g 13,50**

**Pikante flødeost pr 100g 13,50**

**Rygeost med kommen. pr 100g. 14,50**

### Ugens forret

Økologisk Burrata fra La Treccia.

Pr. stk. **35,-**

Serves med blommetomat, frisk basilikum, ristede pinjekerner og brunet smør.

### Weekendmenu

Trøffelørbrød, bagt rodfrugt salat, bagte pesto kartofler og svampesauce.

Til 2 personer **145,-**

### Ugens dessert

Hjemmelavet gammeldags æblekage med flødeskum og ribsgele.

Pr. person **25,-**

Menuer til afhentning lørdag bestilles senest fredag kl. 10:00.