



Restaurant

Den Fuldkomne Fisker:

Mad med lokale frugter tilvirket med inspiration af arabiske krydderier med ønsket om øjet og smagens fornøjelser.

Dit måltid vil nyde glæde af sjove detaljer udsprunget af livet på det yderste af Lolland....

Årstidernes skiften afspejles i måltidets indhold, der tilberedes af økologiske og lokale råvarer i det omfang, det er muligt. I anledning af Frugtfestivalen har vi taget afsæt i de mange frugter som september bugner af her på Sydhavsøerne.

Vi håber, at du som gæst kan læne dig tilbage og mærke suset af maden og roen fra de nordvestvendte kyster på Lolland.

Sanselig mad til dig, der tør lade dig forføre af Sydhavsøernes modne frugter og Smagen af Lolland.

Velbekomme fra Hanne og Carl Madsen
Se mere på www.onsevig.com

D. 18. og 19. sept. tilbyder vi følgende at spise i Saksøbing:

Frokostretter:

- a. Klimafrikadeller af limousinefars fra Købelev på salatbund med friskskåret frugt og estragon/sennepsdressing ledsaget af hjemmebagt brød
- b. Røget lam fra Fejø på salatbund med ribs og ribs vinaigrette, saltristede valnødder og rødløg
- c. Onsevigs shawarma med salat, smuldret hvid ost fra Knuthenlund og blommer fra Fejø
- d. Rødbedesalat med æble og krydderurtdressing med årstidens fisk
- e. Pæresalat med estragon til citronmarineret og smørstegt multe ledsaget af hjemmebagt brød

f. Salater med roser, chilisyltede pærer og blommer serveret med sprængt kød fra limousinekvæg fra Fejø

Middagstretter:

- a. Lam fra Onsevig lavet i den sorte gryde med årstidens grøntsager
- b. Lammehals braiseret i æblemost og fennikel fra haven
- c. Limousine i den sorte gryde med spidskommen, citron, couscous salat og årstidssalater fra Fejø og resten af Lolland.

Der vil være mulighed for at købe vin, most og cider.

