

Helstegt pattegris ud af huset

Helstegt økologisk Bertel gris

Græsk tomat salat med feta

Melonsalat med blåbær og basilikum

Spidskålsalat i mormordressing

Årstidens grønne salat

Rucolasalat

Pastasalat med hvidløgspesto og soltørret tomater

Gratineret fløde kartofler

Smørrikkede kartofler med krydderurter

Chips

Brun sauce af grisen

Dressinger og tilbehør m.m.

Kr. 225.- pr. kuvert

Vores gris er en Bertels gris – Økologisk gris med krølle på halen

Bertel Hestbjerg er kendt som en ildsjæl, der er dedikeret til sin økologiske griseproduktion, og han afprøver hele tiden nye måder at give grisene de bedst mulige forhold på. Det har indtil videre resulteret i en videreudvikling af økologien, hvor han går udover det gængse, økologiske regelsæt, hvad angår grisenes velfærd på fire specifikke punkter:

- Der er træer på faremarkerne, så grisene kan bolte sig mellem forskellige træsorter og finde føde samt søge ly for solen om sommeren.
- Pattegrisene får lov til at blive 10 uger hos deres mor i stedet for de syv uger, der er standarden for økologiske grise.
- En wellness-zone, som består af et 55m² afgrænset område, hvor grisene kan rode i en blanding af rødder og flis.
- Der anvendes grovfoder med økologiske rodfrugter.