

Pichardt's Restauranter.

17-04-2012

Pichardt's i Svendborg - Brogade 13

5700 Svendborg - 31 24 84 54

Generalen i Tranekær - Slotsgade 82

5953 Tranekær - 62 53 33 03.

Cafe & Gastro butik i Rudkøbing - Bystrædet 2

5900 Rudkøbing - 62 53 33 53.

Grand Opening i Svendborg.

Stort besøg med ca. 150 gæster.

Først og fremmest skal der lyde en stor tak til alle de gæster som besøgte os på Pichardt's lørdag d. 3 marts. Det var ganske overvældende at se så mange glade stamkunder samt nye venner i Svendborg. Vi er utrolig glade for støtten på vores første dag, hvor en del

blev og fik aftensmaden med. Lige siden er vi blevet meget flot besøgt af mange nye gæster som forhåbentlig har fået en god oplevelse med hjem. Vi lover at vi forsætter med den stil som vi har haft i Rudkøbing og måske udvider den lidt. Tak for gaverne og på gensyn.

Ny form for nyhedsbrev.

Vi ændrer med denne udgave vores nyhedsbrev.

Som de fleste vil kunne se, har vi til denne udgave valgt et andet design samt at vi forenkler tekst og forbedre måden at læse på. En af vores faste læser af nyhedsbrevet kom med et

par gode råd og det har vi valgt at følge op på. Vi mener vores nyhedsbrev vil fremstå mere strømlinet og overskueligt og give hurtig information.

5 stjerner i avisen... men også fra vore gæster..

Naturligvis er vi stolte over at modtage 5 flotte stjerner fra madanmelderen fra FFA i marts. Det gav en forsat tro, på at vi laver gastronomi som mange gæster er glade for. Vi må ydmygt konstatere at vi får gode og konstruktive tilbagemeldinger fra vores gæster, som er de bedste og mest kritiske anmelder, samt det er dem der fortæller historien om deres oplevelse videre. Tak til alle.

Kalenderen:

•••

Fisk og Skaldyrs aften med Dues Vinhus. Onsdag d.18 og torsdag d.19 april på Pichardt's i Svendborg.
ALT UDSOLGT.

Winemakers Dinner.
27 april med Plantagenet fra Australien. 5 retter – 5 vine – 595,00kr. Begrænset pladser. Læs mere her i nyhedsbrevet...

Skaldyrsaften i Rudkøbing
Lørdag 28.4 fra kl.18.00.
Vi byder til bords med en fantastisk oplevelse med smagfulde skaldyr og lækker dessert.
Pris pr. cov. 550,00kr.

Tirsdag d. 1 maj starter **vores nye menukort** i Svendborg. Glæd jer til kammuslinger, hummer, Lammeskank og dejlige rabarber.

Aftenåben i Rudkøbing.
Lørdag 12.5 i Rudkøbing serverer vi udvalgte retter fra vore nye menukort.



Winemakers dinner 27. april kl. 19.00 med Plantagenet & Tony Clake fra Australien på Pichardt's i Svendborg.

5 retter - 5 vine - 595,00kr. pr. cov.

De første vinplanter blev plantet i 1968 og Plantagenet var dengang de første, som plantede i Vest Australien. I 1975 lavede de deres første vin - det var Riesling og Shiraz. Plantagenet har fundet deres egen stil og de laver unikke vine som bliver solgt over hele verden. Især deres Riesling kan blive meget gammel og deres Shiraz er "one of a kind" med masser af hvid peber i næsen og lidt Rhône-agtig i stilen. Det milde og tempereret klima i Vest Australien er medvirkende til at deres vine opnår stor elegance og finesse. Plantagenets ønolog og Senior Winemaker er John Durham, som har en lang og seriøs vinuddannelse, herunder at supportere Chateau Margaux og Veuve Clicquot samt flere år i Italien m.m. "Gold Medal" ved Decanter World Wine Awards til Plantagenet Shiraz i årgang 2003, 2004 & 2005. Vinhuset er kåret som "5 star Winery" af den australske vinkritiker James Halliday i 2009 og 2010.

Menu og vine.

Hasselager Lammepie - citronmelisse, timian og salturt.

Gråsten Ungehanebryst, hasselnød og rygeost.

Grambogaard Kalvekæber, rødvin og chokolade.

Grambogaard Oksefilet - i kalvefond og rosmarin-rødbeder og kartoffel mayo.

Stegt æble - bagt pære - portvins sabayonne - mango og fennikel sorbet.

Blue ring shiraz 2008.

Hazzard Hill 2009.

Omrah Cabernet S./Merlot 2008.

Plantagenet Cab. Sauvignon Great-Southern 2008.

Plantagenet Ringbark Riesling Dessert.



Grillet Rødfisk og Rabarber...med røget smør og urter.

En dejlig opskrift med de første, lidt syrlige rabarber og en god chance for at komme tidligt i gang med grillen.

Køb 1 hel rødfisk til 2 cov. ca. 600g. Rens den grundigt i maven, samt omkring gællerne, skyl i rigeligt koldt vand. Fyld bugen med stykker af rabarber, tørret tomat samt fennikel i tern samt en stor smørklat og kun groft peber. Rul fisken ind i smurt folie i dobbelt lag og sæt fisken over på indirekte varme. Bag i ca. 45 min. Rør 1 pakke smør med fint reven peberrod, hvidløg samt hakkede dild og kørvel- Læg det i en ildfast krukke uden låg, og sæt smørret ind de sidste 10 min. så det smelter sammen og får den dejlige røget smag. En frisk grøn salat med kogte skiver af kartofler samt skiver af tomat vil perfekt ledsage denne ret. Husk en tør hvidvin ☺

INDKØBS SEDDLEN.

Fra vores butik i Rudkøbing.
I hele April og til midt Maj.

Spansk rødvin fra Malibea, kraftig med tydelige bær og friske frugter.
3 fl. 150,00kr. 6 fl. 250,00kr.

Ferske lammekøller fra Fyn.
Vægt ca. 3 til 4 kg.
Pris pr. kg 150,00kr.

Middagspakken:
1 fl. Rødvin og dagens hovedret til 2 cov.
150,00kr. Ring og hør hvad vi har på menuen i dag.

Olivenolie fra Sansa Italien.
1 l. til 50kr.

Ring og bestil hos Jeanette.

Mail: Pichardts@mail.dk WEB: www.housepichardt.dk



P
I
C
H
A
R
D
T
S
R
E
S
T
A
U
R
A
N
T
S