

KALENDEREN:

- **Sidste åbningsdag for denne sæson er Søndag d. 12.9**
- **Vinemakers dinner.**  
I vores restaurant i Tranekær afholdes Torsdag d. 2. september kl. 19.00 stor vinsmagning samt tapas menu.
- **ÅBNINGS reception**  
søndag d. 5 september kl. 13.00
- **HØST BAL..** 25 september kl. 18.30.. Med levende musik og stor efterårs buffet samt kolde fadøl.



**Siden sidst** har vi genoptaget vores renovering af Generalen som hen over efteråret vil få lavet de sidste detaljer og få installeret nye varmekilder og hele gulvet vil blive rensat og repareret.

• **LIGE EN TING FRA KØKKENET...**

HUSK AT NU ER SÆSONEN FOR AT BRUGE SIT DYRE DESIGNER KØKKEN TIL NOGET FORNUFTIGT.. AT SYLTE OG HENKOG. JEG KAN VARMT ANBEFALE AT MAN BRUGER NOGET TID I SIT KØKKEN FOR AT BRINGE SOMMEREN MED HEN TIL VINTEREN. AT SIDE MED ET GLAS KIRSEBÆR I RØDVINSLAGE TIL DEN LUNE KAGE EN KOLD AFTEN I JANUAR KAN IKKE BESKRIVES. OG SÅ TÆNK LIGEPÅ HVAD MAN SÅ ANSPORER SINE BØRN TIL. DROP SLIKET FRA KOISKEN OG BRUG FANTASIEN SAMMEN MED DIN FAMILIE.. I KØKKENET

# Nyhedsbrev for Pichardts Restauranter.

*Pichardt's Rudkøbing - Generalen Tranekær..*

SÅÅÅ GÅR VI TIL BAL... OG VINSMAGNING



**ÅBNINGS reception..** en del forsinket men nu vil vi alligevel indbyde alle venner af huset, både nye som gamle, til at komme SØNDAG d. 5 september kl. 13.00 til 15.00 og fejre vores nye restaurant her i Tranekær. Vi byder på specialiteter fra køkkenet samt gode vine og koldt fadøl og så lidt musik. Vi håber at alle fra selve Tranekær men også fra hele Langeland vil besøge os for at se de flotte nye selskabs lokaler og fejre denne dag. Velkommen til alle.

## Vinsmagning på Generalen i Tranekær

**D. 2 september kl. 19.00 GINE GINE** Spansk når det er bedst med en lækker tapas menu. Vi kan i samarbejde med Laudrup vin hus tilbyde en aften i det Spanske. Xaiver fra Gine Gine kommer og præsenterer sit vinhus og vi laver vores berømte "tapas" menu på 15 små retter, alle med sit særpræg og gode smag. Pris pr. cov. for tapas menu og 4 vine 350,00kr pr cov. Tilmelding er nødvendig

## Og så er der Høstbal 25 sept. Kl. 18.30

**Vi prøver at genoplive en gammel tradition på Generalen.. Et godt gammeldags bal med rigtig god levende musik fra Langeland dejlig mad og vine samt kaffe. Vi kan godt garanterer en aften med stemning og dansemusik.**

**Pris for 3 retters menu, kaffe og musik 325,00kr.**

**Bordbestilling nødvendig.**

MÅNEDNES OPSKRIFT:  
SVAMPE, RUGBRØD OG PÆRE.

**Kanteraller, portobello, marksvamp, østershat, kejsershat, bøgehat og mange andre slags efter smag og lyst. Skalotteløg, lidt frisk hvidløg og frisk timian, ½ pære pr. cov, daggammelt rugbrød, olivenolie, lidt sukker og en god portvin.**

Rens alle svampe for urenheder og skyld kun hvis det er nødvendigt, Brug ca. 150 rå

svampe pr cov. Skær dem i mindre stykker. Fint hak løg og hvidløg sammen med timian. Rist svampene i olie, tilsæt løget rist næsten færdig, Tilsæt rugbrød der er revet i mindre stykker samt en smule sukker og rist nu til alt er sprødt. Så lægges pæren ned i med skæresiden ned af og der tilsættes portvin og flamberes. Smag til med groft salt og knust sort peber. Server som en let hovedret med god rødvin.



## Historiske og flotte selskabs lokaler fra 10 til 150 gæster

Vi kan på Generalen tilbyde at afholde alle former for selskaber fra 495,00kr som indeholder:

*Velkomst og vine sammensat til maden.*

*3 retters gallamenu og natmad efter Deres ønske.*

*Kaffe, cognac og likør samt vores hj.lavet chokolade og marcipan.*

*Mulighed for bar med et bredt udvalg i drinks. ( ved tilkøb)*

*Ring til Jeanette eller Christian for yderligere oplysninger.*