

SPISLOKALT for 250,-

6. 7. og 8. AUGUST

Cafe Humlum

(7. og 8. august)
Struer Golfklub
2845 4916
info@cfkitchen.dk
www.cafehumlum.dk

Forret: Hvidvinsdampede muslinger fra Jegindø, Urter fra Ausumgaard. Hovedret: Pocheret Svinemør-

brad med Skinke fra Ausumgaard - nye Venø kartofler, urter og svampelace.

Cafeen med selskabslokaler ligger naturskønt, omgivet af skov og med glimt til vandet. I cafeens køkken vil vi tage højde for årstiden og hvilke råvarer den

tilbyder. Vores udgangspunkt er ganske enkelt at tilbyde den bedste smag, og tage de sunde råvarer ind i dagligdagen, således at det er kvaliteten der er i højsæde. Efter en dag i det fri vil man her kunne stille sin sult voksne som børn med mættende retter.

Venø Kro

Havstokken 22, Venø,
7600 Struer
9786 8006
info@venoekro.dk
www.venoekro.dk

Menu: Røget venø lam til forret og venøbøf med

kartofler m.m. fra øen. Venø Kro er beliggende på vestsiden af Venø i naturskønne omgivelser, tæt på Limfjorden. Fra kroens lokaler kan udsigten til Limfjorden og solnedgangen nydes og

gårdhaven benyttes, når vejret tillader. Køkkenet byder på lokale samt internationale retter med råvarer fra nær og fjern. Specialiteterne som rulleål og Venøbøf findes naturligvis også på menuen.

Hotel Nørre Vinkel

Søgaardervejen 6,
7620 Lemvig
9782 2211
Info@norrevinkel.dk
www.norrevinkel.dk

Forret: "Makrel i Tomat" a la Nørre Vinkel. Lynstegt makrelfilet m/spicy tomatjuice, hjemmelavet fennikelmayonnaise og

friske krydderurter. Hovedret: Honning glaceret svinemørbrad m/friske ærter vendt i hjemmelavet smør, dampede karotter samt sauté af lokale grøntsager, dertil nye kartofler m/persille samt Fur øl glace. Dessert: Vestjyske oste m/lokale bær og hjemmebagt brød.

Hotel Nørre Vinkel ligger midt i Danmarks skønneste natur. Lemvig golfbane ligger kun 500 m fra hotellet. Restauranten byder på 1. klasses mad og betjening. Herfra nydes udsigten over fjorden, byen og golfbanen.

Restaurant Falling Water

Frøjkvej 83,
7500 Holstebro
7027 0444
kontakt@storaadalen.dk
www.storaadalen.dk

Menu: Nordisk inspireret Tapas tallerken

m/ små specialiteter. Vesterhavets fisk m/citrus og kartoffel. Hyldeblomst sorbet og syltede bær fra Storådalene. På Storådalene er det restaurantchef Michael Knudsen, som står for at

gæsterne får oplevelser, der står mål til panoramaudsigten. "Man behøver ikke spille golf for at nyde Storådalene" er et budskab Michael gerne vil have ud, da restauranten er åben for alle gæster og i små og store selskaber.

Restaurant Under Klippen

Lille Østergade 3, 7500
Holstebro
97406655
mail@underklippen.dk
www.underklippen.dk

Forret: Sætunge og havtaske, safran- beurre blanc og klorofyl

Hovedret: Grillet mørbrad, sprød brissel med grønne asparges og timiansky.

I restauranten kræses der for hver en detalje og køkkenet sætter en ære i at tilberede de bedste råvarer, hvad enten det er frisk fisk fra Vesterhavet eller

Limfjorden, krogmodnet dansk oksekød eller sæsonens grøntsager, på nye og spændende måder for at skabe unikke smagsoplevelser. Derudover lægges der stor vægt på at sammensætte det rigtige vinkort, så alt går op i en højere enhed.

Fur Strand Hotel

(7. og 8. august)
Sundvej 49,
7884 Fur
97578500
furstrandhotelbooking@gmail.com
www.furstrandhotel.dk

Forret: Bestående af røget laksesalat med lokale Fur urter. Hovedret: Grillet grisebasse med lokale sommerkartofler og gulerodspure samt sauteret grønt.

Lige dér på Danmarks Skønneste Ø ligger Fur Strand Hotel. Her kan du nyde en lækker 2 retters sans menu i super hyggelige omgivelser, kun et stenkast fra Limfjorden.

SANSEFESTIVAL 2014

FØDEVAREFESTIVAL

I STRUER, HOLSTEBRO,
LEMVIG OG SKIVE
6.-9. AUGUST



Sans
www.sansefestival.dk

PROGRAM

Optaksarrangementer

LEMVIG

Onsdag den 6. august

kl. 10.00

Nikolaj Kirk laver ret med kron dyr og Vildtsvin fra Klosterhedens Vildt hos Klosterhedens Vildt, Holmgaardvej 49, 7660 Bækmarksbro.
www.klosterhedens-vildt.dk - Kom og smag!

Fredag den 8. august

kl. 10.30

Den svenske stjernekok Tareq Taylor tilbereder Jens Langkniv Ost med abrikos chutney på Lemvig Havn.

SKIVE

Onsdag den 6. august

kl. 14.00

Nikolaj Kirk laver ret med Muslinger, rejer og fisk hos Glyngøre Shellfish i Glyngøre, Kassehusvej 5, Glyngøre, 7870 Roslev.
www.danishshellfish.com - Kom og smag!

Lørdag den 9. august

kl. 10.30

Den svenske stjernekok Tareq Taylor tilbereder Hummer, Muslinger og Østers på Dalgas Torv.

HOLSTEBRO

Fredag den 8. august på det Gl. Rådhus Torv

kl. 10.30

Louisa Lorang laver ret med Dansk And fra Dansk And fra Martin Daasbjerg i Handbjerg.
Louisa laver følgende 3 retter: Knækbrød med syltet andebryst & stikkelsbærkompot, Rodfrugtsalat med korn & røget and samt Confit af andelår i fladbrød med rødbedeslaw - Kom og smag!

kl. 14.00

Den svenske stjernekok Tareq Taylor tilbereder Ausumgaard svinekoteletter på det Gl. Rådhus Torv.