

DET FYNISKE MADMANIFEST



- | | | |
|---|----|---|
| Være tro mod vores fynske region, dens producenter og leverandører. | 1 | Be loyal to the region of Fyn, its food producers and suppliers. |
| Sæsonens lokale råvarer vil altid afspejle sig i retter eller som tilbehør på vores menukort. | 2 | Local, seasonal produce can always be found on the menu. |
| Forædle og tilvirke vores råvarer med kokkefaglig stolthed, passion og smag. | 3 | As chefs, we enhance food with pride, passion and taste. |
| Altid bruge produkter af den højeste kvalitet, lokale som importerede. | 4 | Always use food produce of the highest quality, local as well as imported. |
| Være opmærksom på at bruge bæredygtige råvarer fra skov, hav og mark. | 5 | Use where possible sustainable produce from the forest, fields and sea. |
| Samarbejde mellem vores køkkener med events og fælles gastronomiske tiltag. | 6 | Cooperative with other restaurants to host shared events and develop gastronomic initiatives. |
| Være innovative og i bevægelse, men stadig tro mod de klassiske tilberedningsmetoder. | 7 | Be innovative and curious, while at the same time remaining classic cooking methods. |
| Være stolte over vores håndværk og vores produkter. | 8 | Be proud of our craftsmanship and our produce. |
| Gøre Fyn til et gastronomisk rejsemål, der er værd at rejse til. | 9 | Make Fyn a gastronomic destination worth travelling to. |
| Altid yde en professionel, hjertelig og hjælpsom service. | 10 | Always provide a professional, helpful and warm-hearted service. |

Falsled Kro

Kok & Vin

Pastall

Restaurant Aro

Restaurant
Under Lindetræet

Sorøbro Kro

The Balcony

Best Western Hotel
Knudsens Gaard

Comwell
Køgebrogaarden

Hallundbæk Food

Destination Fyn

STOLT UNDERSTØTTET AF