

Nyt restaurantkoncept på Vejvø scorer fem stjerner

Denne sommer er restauranten på Vejvø åbnet under et nyt navn og har fået stor anerkendelse af Berlingskes madanmelder.

David Arnholm
dar@ftgruppen.dk

VEJVØ: Den 3. juli åbnede restauranten på Vejvø i nye klæder. Restauranten Skipperly er nu en frokostrestaurant, som om aftenen skifter navn til Gaia og har Michelin-ambitioner. Den berømte franske spiseguide er nemlig begyndt at uddele en særlige grønne stjerner til restauranter, der drives bæredygtigt - eksempelvis ved at bruge lokale og sæsonbestemte råvarer.

Får snart en elfærg

Det er netop, hvad køkkenchef Lasse Zacho Andersen og hans team tager udgangspunkt i. Grøntsager, frugt, urter og bær dyrkes og plukkes lokalt på Vejvø, som også har vildt, kvæg, får, grise, høns og en bestand af bier. Dertil kommer fisk og skaldyr fra regionen.

Øens landbrug drives 100 procent økologisk og regenerativt, og Vejvø ejer, Kim Fournais, har investeret i, at en vindmølle, et solcelleanlæg og et omvendt osmoseanlæg gør Vejvø selvforsynende med energi. Øen har i øvrigt også et biologisk mikrorensningsanlæg og får snart en elfærg, der skal sejle gæster frem og tilbage mellem Vejvø og Karrebæksminde.

Mantraet på Vejvø er, at "ansvarlighed og luksus går hånd i hånd", og luksus kan man i den grad få. Gaia byder eksempelvis på menuen "Soil & Sea" med 15 serveringer af spæde grøntsager, vilde urter, solmodne bær og pivfrisk vildt samt gris, kalv og får.

God anmeldelse

Og der er taget godt imod Gaia, melder Vejvø. Henover sommeren har der været godt fyldt op på restauranten og i booking-bogen, og ikke længe efter Gaia's åbning



Madens tilberedelse med en høj grad af råvarer produceret på Vejvø og nærmeste omegn. Foto: Vejvø Resort



I begyndelsen af juli åbnede restaurant Gaia på Vejvø. Foto: Vejvø Resort

var Berlingskes madanmelder Søren Frank på besøg. I sin anmeldelse skriver

han, at han og hans medgæst på vejen hjem hurtigt bliver enige om, "at besøget på Vejvø

ø har været en succes hele vejen igennem. Hverken kokke eller tjenere satte en fod for-

kert på Gaia, som således nemt trækker fem stjerner i land".

HOLD DIN NÆSTE FEST
PÅ VORES SMUKKE, SKØNNE & LIDT SKÆVE

HOTEL SAXKJØBING

Vi er her for at for skabe den bedste fest.

Vi kan både det klassiske og det moderne køkken
- altid med de gode råvarer, ærligt og kærligt, lavet fra bunden.

Vi lægger vægt på det gode værtskab, at der er højt til loftet, hyggelig stemning & øje for detaljen.

Kontakt os for et uforpligtende tilbud
kontakt@hotel-saxkjobing.dk



VELKOMST

- Meyers Bobler & saltede snacks
- serveret i vores hyggelige gårdhave eller i en af de hyggelige gamle stuer

3-RETTERS SÆSONMENU

- Bagt og plukket torsk, hjemmerørt mayo med dild, syltede skalotteløg, æbler fra Lilleø & sprødt rugbrød
- Langtidsstegt Duroc svinebryst med brombær barbecue, stegte majs, krocket på perlebyg med vesterhavssost & sauce på kantareller
- Karamelliseret æblekompot med flødeis & crumble
- Vine ad libitum under middagen
- Kaffe & te med et glas æble-ivsin fra Lilleø

NATMAD

- Rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri
Lun leverpostej m. champignon & bacon, Fasanspegepølse & to slags ost

Kuvertpris Weekend kr. 995
Kuvertpris mandag-torsdag kr. 795

Vi glæder os til at byde jer rigtig hjertelig velkommen!

Læs mere på vores hjemmeside, hvor det meste er muligt.
HOTEL-SAXKJOBING.DK