

Den Gode Viking

Orøs Familierestaurant & Steak House

Esmosevej 11, Næsby, 4305 Orø - www.dengodeviking.dk



Nye tider – Nye skikke:

Vi synes det er vigtig hele tiden og finde på noget nyt, så derfor ændre vi på vores koncept og kommer med nye tiltag, også fordi det er vigtig at spisesteder på Orø, tilbyder forskelligt og ikke ligner hinanden.

I 2019 satser vi på: *Dyrevelfærd med god smag - Bæredygtige råvarer Økologi og sæsonens grønsager.*

NORDJYSK NATURKØD DYREVELFÆRD OG NATURPLEJE

Visionen bag Nordjysk Naturkød er at forene naturpleje med høj dyrevelfærd i råvareproduktionen. Når du vælger kød fra Nordjysk Naturkød, får du et produkt af særlig høj kvalitet, hvor dyrene har levet et godt liv. Kvæget er af udvalgte racer, der giver sunde, robuste og rolige dyr, som trives med det frie liv. Dyrene er på græs mindst 120-150 dage om året, heraf minimum 90 dage på godkendte naturgræsningsarealer, der hovedsageligt består af enge, strandenge, overdrev, heder og moser. På denne måde bevares og beskyttes de nordjyske naturområder, som er truet af tilgroning. Gennem afgræsningen bevares det åbne og lyse landskab og dermed den biologiske mangfoldighed, der skaber varierede naturoplevelser.

KØDKVALITET Konceptet rummer flere forskellige kvægracer, men alle racer er kødkvæg eller krydset med kødkvæg. Dyrene har haft et frit liv og har fået masser af motion. De har derfor en flot udviklet muskulatur, og kødet er magert, hvorfor det er vigtigt at stege det skånsomt. Nordjysk Naturkød er kød uden stress. Transporten til det lokale slagteri er kort, og dyrene transporteres udelukkende af godkendte dyretransporter. Alle de landmænd, som er tilknyttet Nordjysk Naturkød, er [godkendt af Dyrenes Beskyttelse.](#)

DON PEDRO

Don Pedro, som er en familiedrevet, uruguayansk virksomhed, er grundlagt i 1969. Familien, der har mange års erfaring indenfor deres felt, driver en række store kvægfarme, hvor de opdrætter kødkvæg af meget høj kvalitet. Kvæget græsser frit på store, åbne arealer og kornfodres de sidste 120-150 dage før slagting.

Under Don Pedro-konceptet får du kornfedet oksekød af høj kvalitet. Der

bruges udelukkende Angus- og Herefordkvæg (eller en krydsning af disse) til konceptet, ligesom der kun bruges kød med den rigtige marmorering. Kødet findes i en række forskellige udskæringer og er din garanti for mørt kød med stor smag. Dyrevelfærd er en vigtig del af konceptet, og folkene bag Don Pedro arbejder løbende for at sikre, at dyrene til alle tider behandles på den rette måde – både under græsning, fodring og slagtning.

DANSK LANDGRIS

Grisene er danske – de fødes i Danmark, lever hele deres liv i Danmark og slagtes på et dansk slagteri lige i nærheden af gården, hvor de bor. Alle vores grise fødes i hytter på markerne omkring gårdene og lever minimum de første fem uger dér sammen med deres mor. Herefter fravænnenes grisene, som flytter i stald. I stalden har vores grise altid adgang til udearealer, og deres liggearealer er strøet med blød halm. Grisene får godt foder, som sikrer, at de føler sig naturligt mætte, og de medicineres kun i henhold til en række skærpede regler. Vores grise halekuperes aldrig.

DET GODE GRISLIV Vores grise fødes på en familieejet gård i Sørvad i Midtjylland eller på en tilsvarende gård, hvor grisene har samme vilkår. På gården i Sørvad bor Karsten og hans søn, Dan, også. De to tager sig af grisene og sørger hver dag for, at de lever det gode griseliv.

[Godkendt af Dyrenes Beskyttelse.](#)

Hvor hurtig det kommer til at gå at vi kan skifte det hele ud, afhænger af behov og hvor godt vores tilbud modtages af vores gæster.

Vi satser fortsat på børnefamilier og den afslappede stil hvor hyggen er i højsæde og den personlige kontakt, men vi vil være mere koncentreret om vores mad, ny stil, fokus på kvalitet fremfor kvantitet.

Derfor bliver det også meget vigtig at bestille bord fremover.