



## PRESSEMEDDELELSE

### Kom ud og smag på de gode lokale råvarer i regionens restauranter

**Der er ingen grund til at køre til København, næste gang du skal ud at spise. Hele sommeren tilbyder 11 restauranter på Sjælland, Møn og Lolland-Falster en unik lokal kulinarisk oplevelse.**

Nu har de ambitiøse restauranter, der deltog i forårets store Local Cooking-konkurrence, sat deres ret på menukortet. Dermed får alle mulighed for at opleve, hvad vores egn kan præstere, når kreative kokke tryller lokalt producerede råvarer om til helt unikke smagsoplevelser.

Rundt på regionens restauranter vil gæsterne blandt andet kunne nyde lam fra Vestmøn, det møreste kalve- og oksekød fra gårde på Sjælland, frilandskyllinger fra Lolland og fisk og skaldyr fra de lokale fiskere. Dertil kommer nyhøstede grøntsager plus lokale raffinementer i form af naturens vilde urter, håndlavede mejeriprodukter eller det gode øl fra bryghuset henne om hjørnet.

De 11 Local Cooking-restauranter fordeler sig over Sjælland og øerne og tilbyder noget for enhver smag og pengepung. Du kan finde retterne på nettet, inden du inviterer kæresten, familien eller kollegerne ud på en ekstraordinær kulinarisk oplevelse i sommerlandet. Kig ind på [localcooking.dk](http://localcooking.dk).

#### Billedmateriale vedlagt

Fotograf: Søren Sørensen, Grønt Center

#### Yderligere information:

Malene Haarbo, Østdansk Turisme, tlf. 40 49 45 21 eller mail: [malene@visiteastdenmark.com](mailto:malene@visiteastdenmark.com)

[localcooking.dk](http://localcooking.dk)  
[regionalemadoplevelser.dk](http://regionalemadoplevelser.dk)

