

Pressemeddelelse om Restaurant Pichardts - La Maison Rouge i Tranekær.

Vi har endelig fået alle tilladelser, færdigbygget vores lille nye restaurant og lavet menukort til både vores 2 generalprøver d. 30 og 31 oktober samt til vores første rigtige åbningsdag **fredag d.6 november 2026**.

Pichardt's forsætter i Tranekær.

Efter vores tid på Rest. Generalen i Tranekær gik vi i tænkeboks for at skabe et nyt sted for fantastisk gourmet, høj og personlig service samt en meget hyggeligt Dansk/Fransk atmosfære.

Vi er nu klar med en lille ny restaurant i Tranekær og vores lille nye "baby" kommer simpelthen til at hedde **"Pichardt's La Maison Rouge"** (det røde hus) og bliver igen et sted på skønne Langeland med mad af højest kvalitet. Mere fokus på lokale produkter, vores egen unikke mad stil og den gode oplevelse hos os, med Jeanette som værtinde og Christian bag gryderne. Vi glæder os utroligt meget til at vise os frem igen.

Generalprøverne d. 30 og 31 oktober er åben for tilmeldinger til et par aftener hvor vi tilbyder den ene aften en 3-retters menu, med tilhørende vine, velkomst og kaffe til 500,-kr og den anden a la carte servering med 3- retters frit valg samt vine, velkomst og kaffe også til 500,-kr

Vi afholder generalprøverne med det klare formål at finde os til rette i lokaler og køkken. Vi skal udforske vores muligheder samt udfordringer så vi kan være helt klar til gæster.

Vores Arrangementer forsætter:

Vi tilbyder igen at afholde arrangementer og selskaber for gæster ud af huset og på vores boutique hotel i Tranekær eller ved at kunne leje lokale ind.

Ligeså er de store vildtaftner tilbage, som i dette år er fastlagt til Lørdag d.24 oktober og vi har lejet os ind på ØP i Rudkøbing til en fantastiske aften med 15 slags vildt på 60 måder og en sand overflod af desserter og oste. Vi har nu nået 21 sæson fra allerførste gang i den lille restaurant i Rudkøbing, over Svendborg til Tranekær og nu tilbage til Rudkøbing.

Mortens aften Tirsdag d. 10 november tilbyder vi en menu med tatar af laks, Klassisk and og æblekage. Fra kl 17.30 Bestil bord hos Jeanette.

Nytårsmenu ud af huset er et absolut must for skaldyrs elsker, vi tilbereder alt fra friske hummer, krabber, muslinger, rejer og østers samt nogle lækkerier i fisk i 2 størrelser og naturligvis med frisk brød og dressinger, hvor alt er klar og anrettet. Bestil på mail – Pichardts@mail.dk

Vi tilbyder derudover en masse events og arrangementer i den nye restaurant, men også på nye steder og lokationer og som Skovgourmet, Vinarrangementer i hele Danmark, madoplevelser i den lokale natur hvor vi kommer med lækker mad og vin, og tager opvasken.

*Pichardts La Maison Rouge - Slotsgade 50 – Nygade 4 - 6 – 8 - 5953 Tranekær –
Restaurant 31 24 84 54 - Booking af ophold & Huse 31 24 19 11 – Pichardts@mail.dk*

Vores B&B feriehuse i Nygade er åben hele året, og også med morgenmad på restauranten.

Praktiske oplysninger:

Gavekort:

Gavekort fra tidligere kan bruges på Restauranten eller ved selskaber ud af huset i jeres privat hjem som er blevet forlænget efter aftale med Jeanette eller Christian.

Gavekort kan ikke bruge på events eller arrangementer der involverer andre eksterne aktører.

Åbningstid a la carte og ophold:

2026 - Fredag d. 6 nov 2026 til fredag 11 december 2026. Fredag og Lørdag 18.00 til 23.00

2027 - Lukket i uge 1 til og med uge 7.

Fredag d.27 februar til lørdag d. 29 maj 2027 - Fredag og Lørdag 18.00 til 23.00

Åben i Påsken 2027 fra torsdag kl 18.00 til Søndag kl 15.00

Torsdag d.3 juni til søndag d. 12 september 2027 Onsdag: 18 til 23.00

Torsdag, fredag og lørdag 12.00 til 15.00 – 18.00 til 23.00 - Søndag 12.00 til 15.00

Fredag d.17 september til Lørdag d.18 december - Fredag og Lørdag 18.00 til 23.00

Vi glæder os til at se jer og på gensyn hos det nye
Pichardt's La Maison Rouge i Tranekær.



Pichardts Personale
Andreas & Thomas
Jeanette & Christian Pichardt

*Pichardts La Maison Rouge - Slotsgade 50 – Nygade 4 - 6 – 8 - 5953 Tranekær –
Restaurant 31 24 84 54 - Booking af ophold & Huse 31 24 19 11 – Pichardts@mail.dk*