

VÅRMENU - AFTEN

Forretter

1 Varmrøget laks på ærtepuré i brødsål – strandurtecreme - strandurter

125 kr.

2 Peberrodssuppe - crunch af spegeskinke - ramsløgsolie - forårsurter

90 kr.

Hovedretter

1 Porcheret lange i hvidvin – kartofler i citrontimian - bagte tomater - gremolata

250 kr.

2 Coq au vin blanc - kartofler i citrontimian- sprøde ramsløg - bagte tomater – gremolata - sylt

190 kr.

Desserter

1 Danske oste – ristet rugbrød – syltede frugter – bi pollen

125 kr.

2 Rabarbertrifli – vandmynte – sødskærm - skovmærke - tuiles – drys af roser

90 kr.

Husets surdejsbrød, urtesmør af friske urter til alle retter

Bestilling - kun via telefon - senest dagen før på 5048 4564

Ved bestilling ønsker vi om muligt jeres valg af menuer af hensyn til madspil

Husk ved bestilling at fortælle om der er særlige forhold vi skal tage hensyn til.

Åbningstider: Torsdag, fredag, lørdag: kl. 18.00 – 21.00 ·

Søndagsbrunch: kl. 10.30 –13.30, søndagsfrokost: 12.30-15.30 (køkkenet lukker 1 time før)

www.detvildekoekken.com · Følg os på Facebook: detvildekoekken