

NYTÅRSMENU 2025

Appetizer

Krustader med mousse af varmrøget ørred fra Musholm - guacamole - tangchips
spegeskinke fra Nr. Asminderup slagter på strandbede - aioli på ferminteret ramsløg

Forret

Jordskoksuppe - julienne grønt - krebschaler - dildolie - strandgrønt

Hovedret

Filet af kronhjort - pebersauce lavet på kalvefond - tørristede østershatte - dobbeltbagte kartofler med urter -
Smørdampet vinter grønt - skovsyre - røn

Dessert

Fromage med havtorn og hvid chokolade - brændt chokolade - granatæble
Brownie - solbærcoulis - syltet appelsin

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

Søndagsbrunch: kl. 10.30 – 13.30, søndagsfrokost: 12.00-15.00 (køkkenet lukker 1 time før)

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