

BRUNCH

Starter

Husets øllebrød – flødeskum – rosensukker

Den traditionale

Røræg – bacon – husets pølser

Tapasbrunch

Varmrøget laks – strandbede – strandurtecreme

Brandade – toast – kokleare

Rødbedegravet laks – dildolie - strandurt

Spegeskinke fra lokal slagter – langtidsbagt tomat – pesto

Kalveculotte – husets ristet løg – peberrod – remolade

Tærte – spinat – skovløg

Knuste kartofler – gremolata

Grillet og marineret peberfrugt – mozarella

Andre grønne retter

Oste – sylt

Det søde bord

Pandekager – sylt af sæsonens frugt

Hvidchokoladekage – marineret appelsin

Brownies – hindbærcullie

Myntecreme – frugt – chokoladecrunch

Frugt

Croisanter

Drikke

Øko kaffe fra Øens kaffe - urtete af friske urter – øko te fra Østerlandsk te – husets saft – safte fra Sidinge gårdbutik – smothies - vand

Åbningstider:

Torsdag, fredag, lørdag: kl. 18.00 – 21.00 · Søndag: kl. 10.30 – 14.00 (køkkenet lukker ½ time før)

www.detvildekoecken.com · Følg os på Facebook: [detvildekoecken](https://www.facebook.com/detvildekoecken)