

FRA TORSDAG D.18. TIL SØNDAG D. 21. AUGUST

Torsdag den 18. til lørdag den 20. august - 3 retter – 350 kr.

Forret: Kold agurkesuppe, vild løg og blomster af fennikel

Husets surdejsbrød, urtesmør af friske urter

Hovedret: Kalv i skysauce på grillet spidskål, blomkålspuré, nye gulerødder, skovløg

Vegetar: Selleri hakkebøf på grillet spidskål, blomkålspuré, nye gulerødder, skovløg

Dessert: Langtidsbagte blommer, sprødt af brændt hvid chokolade og mandler, råcreme

Anbefalet vin:

Forret: Ørnberg "Jørgen" 2021, Ortega, Solaris frisk, frugtig 12 % 390/80

Hovedret hvid: Ørnberg "Paulus" 2021, Solaris, naturgæret, lagret på egefede, tør og kraftig 14 % 420/90

Dessert: Ørnberg "Sort" Pinot Noir og Pinot Noir Précoce, 19% 37,5 cl. 370/80

Søndag den 21. august – Sommerbrunch - buffet – 315 kr.

Øllebrød, røræg med strandurter, bacon og brunchpølse med ramsløg. Varmrøget laks på sankthansurt, paté af hvid fisk med strandurtecreme, mørbradbøf, carpaccio af kronhjort, div. spegepølser, løgtærte, tre slags oste.

Pandekager med vandmynte og hyben, frugtfad, panna cotta med frugt.

Årstidens friske bær, svampe og urter: Salturt/kveller, strandvejbred, strandmælde, strandasters, strandsennep, kokleare, skovløg, merian, brændenælde, vandmynte, sødskærm, skovmærke, rynket rose

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

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

Cafeåbent fra onsdag til lørdag 12.00 til 16.00 –man- og tirsdag lukket.

Bestilling er ikke nødvendig til sandwich, kage, div. drikke. Madkurve, tapasbokse, landskabstallerkner senest dagen før

Åbningstider:

Torsdag, fredag, lørdag: kl. 18.00 – 21.00 · Søndag: kl. 10.30 – 13.30 (køkkenet lukker ½ time før)

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