

VILDT I DET VILDE KØKKEN

4 retter 450 kr.

Starters

Krustader - krebschaler - rogn - avokado - vandkarse

Forret

Fasansuppe - pasta fyldt med fasankød - drys af ramsløg
Hjemmebagt surdejsbrød og urtesmør med frisk kokleare

Hovedret

Kronhjort med urtecrust - grov rodfrugtemos - græskarsylt

Dessert

Bagte æbler - marcipan - nødder - chentillycreme - mynte

Anbefalet vin

Starters: Ørnberg "Jørgen" 2023, Solaris Sauvignon Blanc, med noter af fersken og hyld 11 % gl. 85 fl. 420

Forret: Kretzschmer Vin Qvevri Naturvin "Orange" Solaris sprød med noter af sherry 13,5% gl. 95 fl. 480

Hovedret: Why Not? Negromaro, Zinfadel, Økologisk. Blød frugtig med lang behagelig eftersmag gl. 95 fl. 360

Dessert: Vejrhøj "Søsling" Solaris og Muscaris tilsat brændevin af Muscaris, 17% 50 cl. gl. 95 fl. 460

Åbningstider: Tirsdag til lørdag: Efter aftale for grupper eller ved popupmiddage

Søndagsbrunch: kl. 10.30 –13.30, søndagsfrokost: 12.30-15.00 (køkkenet lukker 1 time før)