

JUNIMENU - AFTEN

Forretter

1 Hvide asparges fra Søren Viuff vinaigrette - forårsurter

125 kr.

2 Vitello Tonnato - syltet ramsløg - merian - langtidsbagte tomater

90 kr.

Hovedretter

1 Pighvar - sauce blanquette - nye kartofler fra Skelbjerggård - ærter - rødløg marmelade

290 kr.

2 Rosastegt kalv - timian demi glace - nye kartofler fra Skelbjerggård - rødløg marmelade

190 kr.

Desserter

1 Danske oste - surdejsknækbrød - syltede frugter - bi pollen

125 kr.

2 Jordbær fra Skelbjerggård - skovmærkefløde - karamelliseret hvidchokolade og nødder

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