

AFTENMENU I EFTERÅRSFERIEN

Appetizer

Mousse af varmrøget laks på sankthansurt - 60 kr.

Vinforslag: Perle fra Ørnberg Vingård pr. gl. 85kr. fl. 480 kr.

Forret

1. Tomatsuppe af bagte tomater m.m. -grønt - permasen - sprødt - 125 kr.

2. Årstidens fisk au papilotte med strandgrønt -125 kr.

Hjemmebagt surdejsbrød - smør med frisk kokleare

Vinforslag: Jørge 2024 fra Ørnberg. Tør, fyldig og kraftig pr. gl. 95 kr. fl. 430 kr.

Hovedret

1. Oksehaler i rødvin - kartoffelmos med sprøde rodfrugter - 385 kr.

2. Skipperlabskovs - rødbeder - smør - spirer - 285 kr.

Vinforslag: Amarone, della Valpolicella Villa Annaberta, fyldig pr. gl. 125 kr. fl. 490 kr.

Dessert

1. Oste fra Arla Unika - mandler i skovmærkesirup - 125 kr.

2. Gammeldags æblekage - 125 kr.

Vinforslag: "Sort" fra Ørnberg, pr. gl. 85kr. fl. 430 kr.

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.detvildekoekken.com • Følg os på Facebook: detvildekoekken