

FRA TORSDAG D. 4. TIL SØNDAG D. 7. AUGUST

Torsdag den 4. til lørdag den 6. august - 3 retter – 350 kr.

Forret: Hvid fisk en papillote, strandsennep, urteolie, rugbrødcrumble

Husets surdejsbrød, urtesmør af friske urter

Hovedret: Porchetta, saltbagte kartofler, coleslaw, agurkesalat, vild løg

Vegetar: Selleri hakkebøf, saltbagte kartofler, coleslaw, agurkesalat, vild løg

Dessert: Blommecrumble i skovmærke og vandmyntecreme

Anbefalet vin:

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

Rødvin: Gran Verosso 2017, Puglia, Primitivo, økologisk lagret på eg, intens fyldig smag, 14% 295/90

Dessert: Vejrhøj "Penning" 2020 Let sødme med en afbalanceret syre. Phönix. 10,5 % 360/80

Søndag den 4. 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 rosensirup, frugtfad og 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 tirsdag til lørdag 12.00 til 16.00 i juli og august.

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