

**MENU UGE 49 – PRIS TRE RETTER 395 -TO RETTER 280**

**TORSDAG D. 8. TIL LØRDAG D. 10. DECEMBER**

**CANDLE LIGHT DINNER**

**Forret:**

Fasansuppe, fasanboller, persilleolie, grønt, blødt og sprødt

Husets surdejsbrød med brændenælde, urtesmør af friske urter

**Hovedretter:**

Serveringer af carpaccio af kronhjort, paté og pølser af rådyr, pierogi, svampe, kastanjer

**Dessert:**

Ostetallerken, sylt og hybendessert fra hunderose, knas, æble

**Anbefalet vin:**

Forret: Vejrhøj "Nøgen" 2021 Solaris, naturgæret, lagret på egefade, tør og kraftig uden sulfid 14 % 440/90

Hovedret: Brunello di Montalcino, La Lecciaia 2015. Fyldig med lang og behagelig eftersmag. 580/130

Dessert: Vejrhøj "Søsling" Solaris og Muscaris tilsat brændevin af Muscaris 50 cl 440/90

**Søndag den 11. december – lukket -privat fest**

**Årstidens friske bær, svampe og urter i vores menuer:**

Strandasters, Strandbede, kokleare, strandsennep, fuglegræs, skovløg, skovsyre, brændenælde, vandmynte, sødskærm, skovmærke, hunderose, røn, slåen, hvidtjørn, m.m.

**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.*

**Åbningstider:**

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

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