

LANDSKABSTALLERKEN – SOMMER 240

Varmrøget laks på Sankt Hansurt – strandurtecreme -

Anretning af en hvid fisk med strandurter

Årstidens grøntsager med gremolata

Geoskinke- peberfrugt, friskost med citrontimian

Vildgåsebryst med husets pesto

Carpaccio af hjort, svampe, vilde løg

Danske oste - nødder i havtornsirup, urter

Panna cotta af vandmynte, frugt

Surdejsbrød med brændenælde, koklearesmør

Vilde urter, frugter og svampe som kan forekomme på tallerken:

Skovløg, vild løg, vandkarse, hjertekarse, lægekokleare, strandsennep, strandmælde
salturt, vandmynte, løgkarse, Sankthansurt, brændenælde, østershatte eller andre svampe

Bestilling kun pr. telefon 50484564

Afhentning til aftalt tidspunkt mellem kl. 11.30 til 13.00

Særlige løsninger for fisketarer og vegetarer – aftal ved bestilling

Åbningstider:

Torsdag, fredag, lørdag: kl. 18.00 – 21.00 · Søndag: kl 10.00 – 13.00 (køkkenet lukker 1 time før)

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