

## MENU UGE 47 - PRIS 395

### FREDAG D. 25. TIL LØRDAG D. 26. NOVEMBER

#### Forret:

Blomkålssuppe, rejer og friske strandurter

Husets surdejsbrød med brændenælde, urtesmør af friske urter

#### Hovedret:

Oksekæber på persillerodspur, smørristede rodfrugter, kål og surt

#### Vegetar hovedret:

Fylt portobello på persillerodspur, smørristede rodfrugter, kål og surt

#### Dessert:

Slåen- blommetrifli med hyben fra hunderose, knas, æble

#### Anbefalet vin:

Forret: Vejrhøj "Sterling" 2021 Solaris, lagret på egefade, fyldig, balanceret syre, grape 13% 440/90

Hovedret: Gran Verosso 2018, Puglia, Primitivo, økologisk lagret på eg, intens fyldig smag 320/90

Dessert: Ørnberg "hvid" udvalgte Solaris, 20,5%, 37,5 cl 370/80

### Søndag den 27. november - Søndagsfrokost – 280 kr.

Fremover vil vi veksle mellem søndags brunch 10.30 – 13.00 og søndagsfrokost 12.00 – 14.30

#### 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)