

MARTS I DET VILDE KØKKEN

Starters - 125 kr

Krabsehalesalat - røsti - double fraiche - rogn - sprød skinke

Vegetar: røsti - dobbel fraiche - squashrulle

Urter: ramsløg, vandkarse, strandbede, kokleare, spirer

Hjemmebagt surdejsbrød - smør med frisk kokleare

Vinforslag: Penning fra Vejrhøj Vingård pr. gl. 85kr. fl. 480 kr.

Hovedret - 285 kr

Småretter serveres som Family style til alle ved bordet

Cremet polenta - bagte tomater - grøn olie

Bagt rødbede - feta - rucola - æble - hasselnød

Knuste kartofler - hvidløg - rosmarin - vesterhavsost -

Saltimbocca / Vegetar: kroketter

Urter:

Vinforslag: Rudi Rüttger Spätburgunder, Pino Noir, let med karakter pr. gl. 95 kr. fl. 420 kr.

Dessert - 90 kr/125kr

Cheesecake - havtorn - crunch

Oste fra arla unika - tørrede frugter i skovmærkesirup

Vinforslag: Mynster fra Ørnberg pr. gl. 95kr. fl. 480 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