

MAJMENU

Appetizer

Mousse af varmrøget laks i crustade - 60 kr.

Brucheta - 60 kr.

Vinforslag: Mousserende Perle fra Ørnberg Vin pr. gl. 95kr. fl. 480 kr.

Forret

1. Tatar på ørred fra Musholm - rugtost - crudité - dildolie - 125 kr.

2. Kold aspargessuppe - rogn - rugtoast - crudite - 125 kr.

Vinforslag: Styver fra vejrhøj vingård. Solaris, frisk og tør, pr. gl. 85 kr. fl. 420 kr.

Hovedret

1. Stegt hornfisk - persillesauce - aspargeskartofler - agurkesalat - 325 kr.

Vinforslag: Paulus 2024 fra Ørnberg. Tør, fyldig og kraftig pr. gl. 95 kr. fl. 480 kr.

2. Lammeskank i hvidvin - tzatziki af ramsløg - aspargeskartofler - syvkålssalat - 235 kr.

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

Dessert

1. Rabarber-vandmyntecreme, skovmærker - crunch - 125 kr

2. Oste fra arla unika - nødder i skovmærkesirup - 125 kr.

Vinforslag: Ørnberg "Sort" Rondo, Regent, Leon Milo, Pinot Noir og Castel, 19,5%

Som mørk portvin, pr gl. 85 kr. fl. 420 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](https://www.facebook.com/detvildekoekken)