

FORÅRSBRUNCH – 350 kr.

Øllebrød, flødeskum, urtesukkerdrys

Røræg med baconcrunch og brunchpølser med ramsløg

Varmrøget laks eller gravet ørred.

Hvid fisk med strandurtecreme og friske strandurter.

Spegeskinke fra Nr. Asmintrup Slagtehus, pesto

Kalveculotte med sylt og grønt

Bagt rød peber med mozzarella og citrontimian.

Løgtærter

Danske oste med abrikos og nødder i sirup

Pandekager, med vandmynte og /eller anden urt

Diverse desserter

Kaffe, urtete af friskplukkede urter og te fra Østerlandsk Tehus.

Havtornsmoothie - Egen saft kogt på årstidens frugt
hvidtjørneblomstersaft m.fl. fra Sidinge Gårdbutik

Eget rugbrød, surdejsbrød, smør

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.detvildekoecken.com · Følg os på Facebook: detvildekoecken