

JULIMENU - AFTEN

Forretter

1 Vitello Tonnato - syltet ramsløg – langtidsbagte tomater – vilde drys

125 kr.

2 Cremet kold rødbede- agurke suppe med urtetopping

90 kr.

Hovedretter

1 Pighvar – sauce blanquette – nye kartofler og ærter fra Skelbjerggård – marmelade af rødløg

345 kr.

2 Braiseret lammeskank på spidskål, perlebygotto, merian, skovløg

250 kr.

Desserter

1 Kold jordbærsuppe, skovmærkemarengs, bær, is fra Isøre Is, roser

125 kr.

2 Arla Unika oste – surdejsknækbrød – syltede nødder og abrikoser i skovmærkesirup

125 kr.

Husets surdejsbrød, urtesmør af friske urter til alle retter

Bestilling - kun via telefon - senest dagen før på 5048 4564

Ved bestilling ønsker vi om muligt jeres valg af menuer af hensyn til madspil

Husk ved bestilling at fortælle om der er særlige forhold vi skal tage hensyn til.

Åbningstider: Torsdag, fredag, lørdag: kl. 18.00 – 21.00 ·

Søndagsbrunch: kl. 10.30 –13.30, søndagsfrokost: 12.30-15.30 (køkkenet lukker 1 time før)

www.detvildekoekken.com · Følg os på Facebook: detvildekoekken