

FRA TORSDAG DEN 9 TIL SØNDAG D. 12. SEPTEMBER

Torsdag d. 9. september – 2-retter – 250 kr - udsolgt.

Forret: pandestegt ising på ærtepuré med strandurter

Husets surdejsbrød med friske brændenælde, urtesmør af friske urter

Hovedret: Ølbraiseret svinenakke, glaserede løg og gulerødder, grov kartoffelmos med grønt

Vegetar: ratatouille – tilbehør som ovenstående

Kaffe/te og kage kan tilkøbes

Fredag d. 10. september – 3-retter – 330 kr. - Lørdag udsolgt

Forret: Pandestegt ising på ærtepuré med strandurter

Husets surdejsbrød med friske brændenælde, urtesmør af friske urter

Hovedret: Ølbraiseret svinenakke, glaserede løg og gulerødder, grov kartoffelmos med grønt

Vegetar: ratatouille – tilbehør som ovenstående

Dessert: Porcherede æbler i skovmærke, myntecreme

Anbefalet vin: Forret: Muscadet de Sévre et Maine 2016, Domaine de la Pépière (Loire).

Rødvin til hovedret: Beaujolais Village 2019 Domaine des Ronze. Dessert: Ørnberg "sort"

Søndag den 12. september – sensommerbrunch.

Trereters serveringsbrunch øllebrød, æggeret, "landskabstallerken" og sødt

Kaffe, frisk urtete, tre slags saft, smoothies, croissants 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 – 13.00 (køkkenet lukker 1 time før)

www.detvildekoekken.com · Følg os på Facebook: [detvildekoekken](https://www.facebook.com/detvildekoekken)