

LANDSKABSFAD TIL TO – FORÅR 390 KR.

Varmrøget laks, strandbede, strandurtecreme

Rødbedegravet torsk på toast, revet peberrod, vandkarse

Blinis med stenbiderrogn, cremefraiche, frisk kokleare

Friskost med citrontimian på geoskinke, peberfrugt

Carpaccio af kronhjort, fennikelspån, ramsløg

Gulerodspaté med sylt og grønt

Danske oste - Primero, brie og Blå Kornblomst

nødder i havtornsirup, urter

Panna cotta af vandmynte, frugt

Surdejsbrød med brændenælde, koklearesmør

Vilde urter, frugter og svampe som kan forekomme på tallerken:

Ramsløg, vandkarse, hjertekarse, lægekokleare, strandbede, vandmynte, løgkarse,
skvaderkål, døvnælde, brændenælde, østershatte

Bestilling kun pr. telefon 50484564

Afhentning til aftalt tidspunkt mellem kl. 11.30 til 13.00

Særlige løsninger for fisketarer og vegetarer – aftal ved bestilling

Åbningstider:

Torsdag, fredag, lørdag: kl. 18.00 – 21.00 · Søndag: kl 10.00 – 13.00 (køkkenet lukker 1 time før)

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