

MARTSMENU

Appetizer

Ørredtatar i crustade - brucheta - 90 kr.

Vinforslag: Penning fra Vejrhøj Vingård pr. gl. 85kr. fl. 480 kr.

Forret

Bagt grønsagssuppe - creme fraiche - croutoner - nye skud - 90 kr

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

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

Hovedret

Skindstegt kullerfilet - porrecreme - pasta - strandurter - 325 kr.

Oksespidbryst - glace - peberrod - hasselback kartoffel -broccoliasparges - 235 kr.

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

Dessert

Sarah Bernhardt kager - hindbær - rose - 125 kr.

Cheesecakes - havtorn - crunch - 125 kr

3 x ost arla unika - nødder i sirup - 125 kr.

Vinforslag: Mynster fra Ørnberg pr. gl. 95kr. fl. 480 kr.

Hjemmebagt surdejsbrød - smør med frisk kokleare

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