

TORSDAGE, FREDAGE OG LØRDAGE D.11. - 20. FEBRUAR

UGE 6 OG 7 - "SMAG LOKALT" – 221 KR.

Forret

Bagt torsk 'en papilotte' fra Odden Fisk med friske strandurter
Langtidshævet brød med tørret brændenælde, smør med frisk lægekogleare

Hovedret

Coq au vin fra Ellemosegård, knuste rodfrugter fra Birkemosegård,
egen citrontimian, karamelliserede perleløg

Hovedret vegetar

Squashruller med revet rodfrugter, Perlebygotto, tørrede rørhatte og friske
østershatte, bagte rødbeder og marinerede rosenkål fra Birkemosegård, skud af
ramsløg

Dessert som tilkøb - 65 kr.

Panna cotta af frisk vandmynte med blomme-/slåengelé, biscotti

Forespørgsler kontakt: 5048 4564

Bestilling: <https://smag-lokalt.dk/>

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)