

FEBRUARMENU

Appetizer

Kammusling - pure af sød kartoffel - rôsti - double fraiche - rogn - skud af ramsløg - 90 kr.

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

Forret

Gulerodssuppe - ingefær - appelsin - grøn olie - sprøde pistacienødder - vinter grønt 90 kr

Rôsti - double fraiche - rogn - skud af ramsløg - 125 kr.

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

Hovedret

Coq au vin - glaserede grønsager - kartoffelmos - agurkesalat - 225 kr.

Lammeculotte - perlebygotto - ratatouille - 275 kr.

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

Dessert

Eclairs - mocca - hindbær - caramel - chokolade - skovmærke - rose 125 kr.

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

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

Hjemmebagt surdejsbrød - olivenolie 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.detvildekoecken.com • Følg os på Facebook: detvildekoecken