

NYTÅRSMENU – 2020

400 KRONER

Starter

Kanapeer

Krebsehaler, rødbedegravet laks, rådyrlevermousse

Forret

Fasansuppe med svampe, urter, skovsyre

Langtidshævet surdejsbrød med koklearesmør

Hovedret

Dyreryg marineret i skovløg, bagte kartoffelpakker, smørdampede rødbedetern, selleripure, marineret grønkål, strandasters

Dessert

Havtornfromage med grand Marnier, æblechips,
Brownies, blondies, hindbærcoullis, marengs med roser

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)