

EFTERÅRS LANDSKABSTAPAS

Varmrøget laks - strandbede - strandurtecreme

Pocheret lange - sortkål fra Birkemosegård - dildsauce

Spegeskinke fra Nr. Asminderup - pesto - langtidsbagt tomat

Kalv fra Nordjysk naturkød - remoulade - husets ristede løg og capers

Carpaccio af råvildt - rønnebær - løgmarmelade - skovsyre

Mini tærte - skovløg - spinat

Oste fra Arla Unica - husets sylt

Dessert - kaffe eller te

Pris - 300 kr. pr. person

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](https://www.facebook.com/detvildekoecken)