

VALENTINSMENU DEN 14. FEBRUAR - 490 KR.

Appetizer

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

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

Forret

Gulerodcremesuppe - ingefær - appelsin - grøn olie - sprøde pistacienødder - vinter grønt

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

Hovedret

Pocheret bryst af skovkylling fra Birkemosegård - glaserede grønsager - brændte porrer - ærtepure - flødesauce

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

Dessert

Eclairs - mocca - hindbær - caramel - chokolade - skovmærke - rose

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

Hjemmebagt surdejsbrød - olivenolie med frisk kokleare

Bordbestilling på 20488916 senest dagen før

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