

MENU

EFTERÅRSVILDT I BARKLADEN

Appetizere

Carpaccio af kronhjort, syltede kantareller

Cheviche af torsk på rugknas

Forret

Fasansylte på cikorie og fennikel i skovmærkemarinade

Husets brød, urtesmør

Hovedret

Rådyrryg i gremolata af fermenteret ramsløg, selleripure

Dobbeltbagte rudfrugter, syltet græskar, svampesauce

Brød og smør

Dessert

Karamelliserede æbler på mørdejsbund, creme af vandmynte, æblestøv,
hybenrose

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)