

Vildtaften d. 16/10

FORRET

Farseret Skovdue

Farseret skovdue med cremet morkelsauce, syltede skovsvampe, sprød malt og urter.
Serveret med hjemmebagt surdejsbrød og brunet smør.

HOVEDRET

Social Dining – Fra Skovens Spisekammer

Pikeret Dådyrkølle

Hvidløg, rosmarin, kraftig vildtsky.

Harefrikassé

Hare i cremet sauce, gulerødder, perleløg, stegte skovsvampe.

Hjerter i flødesauce

Vildthjerter, løg, svampe, persille.

Confiteret Fasan lår

Langtidsconfiteret fasan, Rosmarin, timian.

Tilbehør

Syltede tyttebær, bagte rødder, sprøde kartofler.

DESSERT

Skovens Bær

Panna cotta med skovbær, krystalliseret chokolade, skovsyre, sprød marrangs.

3 retter for kun 325,- pr. person.

Vi forbeholder os retten til at aflyse arrangementet i tilfælde af for få tilmeldinger.