



Vildttaften oktober

lørdag d. 5/10- 2019 kl. 18:00-24:00

Snack

"Fulgerede" af pommestovet allumette, pocheret vagtelæg og karsemix. Vin: Cava Mont Marcal, Brut. " Reserva Spain ".

Forret

Ravioli med vildtsvinekølle, spinat og ricotta, serveres i vildtbouillon tilsmaet trøffel, shitakesvampe, dadeltomat og skalotteløg.

Vin: Bandol Rosé, Masde la Rouvière " Frankrig ".

Mellemret

Skåret tatar af dyrefilet med rødløg, saltet agurk, purløg og kapers. Hertil estragonmayonnaise, frisésalat samt rødbede og kartoffelchips.

Vin: Brutocao, Pinot Noir 2014 " California ".

Hovedret

Fasanbryst (stegt på ben) med butterdejsskartoffel tilsmaet selleri.

Jordskokkepuré, Kantareller, perleløg og portvinssauce...

Vin: Bliss, Zinfandel 2014 " California ".

Dessert

Chokoladefondant af belgisk chokolade med vaniljeis.

Bærkompot, coullis og tuilles. Vin: Carmes De Rieussec, Sauternes. " Frankrig "

Pris per person inkl. Vine & isvand Kr. 750,-
(skal forud reserveres og forud betales)

Efter middagen vil der være mulighed for køb af div.
Kaffe/the eller longdrinks.

OBS ! dørene åbnes kl. 18:00 og lukkes senest 24:00

Restaurant Krabben

Vallensbæk Havn · 2665 Vallensbæk Strand

Tlf: 4354 0545 • www.restaurant-krabben.dk



Scan QR koden og
se vores flotte video