



Oktobermenu

Forret

Græskarsuppe med chili, hvidløg og ingefær. Serveres med meunierestegt torsk og sauté af kantareller og majs med timian...

Hovedret

Rødvinsbraiseret oksebryst (uruguay) med pommes fondant, selleripuré med beurre noisette, grillet porre og rødvinsauce...

Dessert

Æble tarte tartin med chokoladeis, crumle, sensommerbær og tuilles...

Pris 2 retter kr. 295,-

Pris 3 retter kr. 335,-

Vi anbefaler flg. vine. 2 glas Kr. 150,- 3 glas kr. 185,-

1 glas Trumpeter, Pinot Noir.

1 glas Valpolicella Ripasso

1 glas Late Harvest Tarapaca, Sauvignon blanc / Gewurstraminer



Restaurant Krabben

Vallensbæk Havn · 2665 Vallensbæk Strand

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



Scan QR koden og se vores flotte video

Vildtaften oktober

lørdag d. 5/10- 2019 kl. 18:00-24:00

Snack

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

Forret

Ravioli med vildtsvinekølle, spinat og ricotta, serveres i vildtbouillon tilsmagt 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 tilsmagt selleri. Jordskokkepuré, Kantareller, perleløg og portvinsauce...

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