



Vildt & Vin i Luden

Fredag d. 13/11 kl. 18.00

Vildtaften med stor vildtbuffet, samt vinbuffet med smagning af lækre efterårsvine, som bliver præsenteret af vores dygtige vinmand Claus Esmark fra Kjær og Sommerfeldt
Samlet pris for hele herligheden inkl. vinbuffet, øl og vand ad libitum.

Der vil være musik og mulighed for at købe drinks og cocktails efter middagen.

Kun 695,- inkl. alt.

Forret serveres ved bordet

Svampesuppe med sprøde trøffelcroutons og sprødstegt bacon
Brød & smør

Buffet

Dyrekølle med syltet rødæg og gammelknas som vildtsalat

Butterdej med perlehøne i cremet svampesauce

Kronhjortekølle stegt som vildt med krydderurter

Langtidsstegt vildsvineryg med saltbagt selleri

Fasan i portvinssauce ristede druer og valnødder og løg

Confiteret andelår med trøffelpuré og jordskok

Rosmarin stegte kartofler med bacon

Kartoffelgratin med rodfrugter

Klassisk Waldorfsalat, asier og tyttebær

Aromatisk vildtsauce

Dessertbuffet

Udvalg af danske oste med årstidens kompot og knækbrød
Svanelundens æblekage med knas og vaniljecreme.

Book nu på info@restaurantsvanelunden.dk