



## Vildtaften menu den 28. oktober 2022

1. ret:

Snacks

Vildsvinkrokette – Karl Johan mayonnaise – Tyttebær – Karse – Dehydreret rødbede –  
Rødbedegelé – Birkes

2. ret:

Forret

Tatar af dyr – Fermenteret hindbær – Kelp – Zucchini – Rød mizuna – Brændt porremayonnaise

3. ret:

Mellemret

Vildt frikassé med fasaner fra Fyn – Smørstegt brioche – Hængemte bær – Cremet skovsvampe  
Trøfler fra Piemonte

4. ret:

Hovedret

Farseret vagtel – Skorzonerødder stegt i brunet smør – Smørdampet rosenkål – Friteret  
jordkokker – Creme af jordkokker – Sauce på kyllingevinger – Kartoffelkroket

5. ret:

Dessert

Solbær – Hvidchokolade – Vanilje – Iscreme på kærnemælk og kørvel

