



Fest menu for Vilhelmsborg 21 august 2021

Forret:

Tapas tallerken

- Fennikel salami med sauce tatar
- Rævheden skinke med broccoli tærte
- Varm røget laks fra Hyttel med estragon dip
- Skal rejer med hvidløgs mayo
- Salat lyonnaise med porceret æg og sprød Skagen skinke

Hertil brød og smør fra Ryå.

Hovedret:

Rosmarin stegt dådyr steak med svampesauce, persillekartofler, honning bagt cherry tomat, asparges og karamelliseret gulerødder med ingefær.

Dessert:

Rubensteiner med fyldt vandbakkelse, friske bær og sprød havre

Pris pr. person 350,- kr. inkl. ½ flaske vin som står på bordene (kan byttes med sodavand)

Sidste tilmelding onsdag 18.08.21 til annegrete@trakehner.dk