

VILDTAFTNER 2010

Fredag d. 29/10 og Lørdag d. 30/10

Fredag d. 5/11 og Lørdag d. 6/11

*Vi gentager succes'en med kæmpe vildtbuffet i
Restauration Jomfru Rigborg.*

Velkomst Kl. 18.30

Appetizer:

Røget andebryst

Buffeten:

*Vildtconsommé med urter og hjemmelavede vildtkødboller
samt hjemmebagt svampebrød.*

Hjemmerøget fasanbryst med salat og havens sommerbær.

Koldrøget krondyrkølle med kirsebærchutney.

Pastasalat med vildtkød og artiskokker.

Jægerens farsrulle med rødøgskompot.

Harer i rødvin med bacon og champignon.

Vildtgryde med ribs og brune ris.

Marineret helstegt vildtsvineryg med ovnbagte efterårsgrøntsager.

Helstegt dådyrkølle med stegte kartofler og svampesauce.

Braiseret moseand med brunede kartofler og waldorfsalat.

Vildtragout med urter og bagt tomat-kartoffelmos.

Pie med skovsvampe

Friske salater af rødbede og jordskokker fra Egeskov egen køkkenhave.

Hjemmesyltede: Græskar, Rødbeder, skovbær og agurkesalat.

Stort kaffe og kagebord.

Velkomst, Vildtbuffet og kaffe. Pris pr. kuvert. Kr. 325,00

For yderlig information eller bestilling.

Restaurationschef Peter Worsø.
Køkkenchef Karl Alm

tlf. nr. 20809019 eller mail. pw@egeskov.dk
tlf. nr. 20809018 eller mail. ka@egeskov.dk