

# *Vildt Gastronomi*

*d. 18. og 19. samt 25. og 26. november 2011*

*Reservation nødvendig på tlf. 40 74 55 78*

## *Menu*

*Ølbrødscanapé  
med simre rillet af guldfasan  
glace af efterårs bær*

*\**

*Grønlandsk torsk i vinter krydderfrakke  
på akacieristet sennepskål og capersblomster*

*\**

*Bramley sorbet  
på frosset drys af vinterjord*

*\**

*Hjortefilet  
med sprængt urteristet belle fleur  
rodfrugtstimbale og potaties toppe  
vildtsauce med dråber af De Verneuse (Frankrig 1969)  
Bær i port*

*\**

*Rosmaringrillet Tom De Savoie ost  
med figen coulis og orangebrændte mandler*

*\**

*Hasselnødde parfait  
med chokosejl og orange juliene  
Bitter belgisk mousse  
på glace af Grand Marnier*

*Pris pr couvert*

*6 retter 495,-*

*herresædet Øresø*