

**STRANDKULLENS  
VILTAFTON 20 & 21 OKT 2017**

Lufttorkat vildsvinsinnanlår med björksavsgelé, löjrom,  
jordärtskocka och kryddmarinerad röd steklök

\* \* \*

Trattkantarellsoppa med confiterat vildandbröst,  
stekt anklever och picklad pumpa

\* \* \*

Rosastekt älgytterfilé med svenska höstäpplen, calvadossås,  
mandelpotatiskrutong och gräddstekt svartrot

*Fiskalternativ - Anges vid bokning*

Smörstekt rödingfilé med svenska höstäpplen,  
morkelvitvinsås, mandelpotatiskrutong och gräddstekt svartrot

\* \* \*

Lingonparfait med kolacrisp, vaniljkokta trädgårdspäron,  
björnbärscaramelle och färska bär



4-rätters viltmeny 495,-  
Utvalda viner till varje rätt 395,-  
Alkoholritt dryckespaket 245,-

**- Gourmetweekend tema vilt -**

Paketet innehåller:

- \* Ett glas champagne Pol Roger vid ankomst eller fördrink
  - \* 4-rätters viltmeny
  - \* Logi i delat superiorrum
  - \* Frukostbuffé

Pris per person: 1190,-

Ankomst 20 eller 21/10. Boka direkt via telefon: 0300 - 625 69.

Viltaftonen serveras med start 19:00

Baren öppnar lite innan för fördrink. Endast bordsreservationer.

**Boka bord online: [www.pensionatstrandkullen.se](http://www.pensionatstrandkullen.se) eller via telefon: 0300 -625 69**

**Varmt välkomna!**