

# GERSHØJ KRO

& STRANDHOTEL

*inviterer til*



## VILD WEEKEND

20.-22. september 2024

### FROKOSTBUFFET

Forloren hare med flødesovs og bær

Rådyrkølle

Fasan confit

Fjordkrabbe bisque

Skønne salater

Årstidens grønt

Flødekartofler

Vores hjemmebagte brød

Gateau Marcel chokoladekage

Mokka profiterole

kr. 599,-

### FORRETTER

Røget ålerilette på en æggestand med urter og semidried tomater kr. 129,-

Rejecoctail kr. 179,-

### HOVEDRETTER

Rådyr krone, bagte rodfrugter, årstidens grønt, karamelliserede kastanjer, brombær demiglace, svampe potpourri kr. 699,-

Vildt platte (3 slags vildt), svampe, årstidens grønt, sauce Choron, selleri chip med puré og urter kr. 525,-

Kokkens vildtgryde med kartoffel/rodfrugt puré og citron-urte gremolata kr. 425,-

### DESSERT

Valnødderand med vanilje Chantilly kr. 159,-

Karamelrand med parfait kr. 159,-

**AFTEN A LA CARTE KUN VILDT**

Gershøj Kro & Strandhotel, Gershøj Havnevej 14A, 4070 Kirke Hyllinge, Tlf. 2446 0124

Bestil bord i Dinnerbooking på gershøj.kro.dk. Vild Weekend serveres: fredag og lørdag kl. 12-22, søndag kl. 12-16