

Østmarkseteren

Østmarkseteren "Grand Menu"

Vårt kjøkken komponerer en 7 retters meny laget av sesongens beste råvarer, akkompagnert med gode viner fra vår vinkjeller.

Pris pr. couvert inkl. vin kr. 2.300,-

Minimum 4 personer

1.

Hitra krabbesalat

Urtesalat - reddik - safranmajones

*

Smørposjert breiflabb

Kremet fiskesaus - jordskokk

*

Sjøkrepssuppe

Sitronsyltet fennikel

*

Rosastekt andebryst fra Holte gård

Gresskar - shiitake - portvinsaus - røsti

*

Multeisparfait

Krumkake - multecoulis

Allergener:

egg, melk, skalldyr, gluten, selleri, fisk

Kr. 975,-

2.

Sitrusgravet ørretfilet

Dillkrem - salat - agurk

*

Pannestekt torsk

Soya- og ingefærsmør - sellerirotpuré

*

Helstekt ytrefilet av reinsdyr

Sopp - rosenkål - jordskokk

Urtestekte amandine poteter - viltglace tilsmakt anis

*

Hvit sjokolademousse fylt med mango

Friske frukter - mandarinsorbet

Allergener:

egg, melk, fisk, selleri, gluten

Kr. 875,-

Østmarkseteren

3.

Karamellisert kamskjell

Smørsaus tilsmakt tindved

*

Rosastekt rype

Rosenkål - spekeskinke - løkpuré og tradisjonell rypesaus

*

Krydderstekt indrefilet av elg

Sopp - peppersaus tilsmakt honning - mandelpotet

*

Sjokoladefondant fylt med salt karamell

Kaffeiskrem

Allergener:

egg, melk, bløtdyr, gluten, selleri

Kr. 875,-

4.

Skalldyrsauté

Blåskjell - hummer - kamskjell

Fennikel - gulrot

*

Chateaubriand

Peppersaus - pastinakk - sopp - røsti

*

Crème Brûlée

Anismarinert appelsinsalat

Allergener:

egg, melk, selleri, bløtdyr, skalldyr

Kr. 750,-

5.

Østmarkseterens røkelaks

Fennikelsalat - rømme - eplevinaigrette

*

Ytrefilet av hjort

Sopp - rosenkål - syltet rødløk - krydret gulrotpuré

mandelpotet - kremet viltsaus

*

Solbærpannacotta

Krydderkake - hvit sjokolade

Allergener:

egg, melk, fisk, selleri, gluten

Kr. 750,-
