

Østmarkseteren

Kjære gjest

Østmarkseteren har gleden av å presentere årets "**Høst- og vintermeny 2025-2026**". Våre menyer komponeres med omtanke, alltid basert på sesongens beste råvarer med høy kvalitet. Vi har eget røkeri hvor vår røkelaks produseres og vårt konditori står for all vår bakst fra brød til bryllupskaker. Vi ber om at selskaper samler seg om en meny, i den utstrekning det lar seg gjøre.

Ring oss gjerne for nærmere opplysninger: 22 26 12 37

1.

IPA-gravet gjørs

Knekkebrød - Mikrogrønt - Røkt nyr (ferskost)

*

Klippfisk duo

Pannestekt loin av klippfisk med chorizosmør og fritert klippfiskkrokett med paprika ajvar

*

Medaljong av hjort ytrefilet

Steinsopp-puré - Sauterte rosenkål med bacon - Cognacfløtesaus

*

Oster

*

Flytende Ø

Krydderkake og mandarinsorbet med Crème anglaise

Allergener: fisk, egg, laktose, soya, selleri, gluten (rug/hvete)

kr 1.475,-

2.

Reinsdyrtartar

Syltede kantareller - Rørte blåbær med mjød - Potetchips

*

Skalldyrbisque

Mousse av krabbe - Butterdeigsløkk med bacon

*

Lam

Lammecarré og langtidsstekt mørbrad

Puré av petit pois tilsmakt mynte - Bakt gulrot - Hvitløkssaus

*

Pærebavarois

Fylt med crème catalane - Rødvinskott pære

Allergener: skalldyr, sulfitt, hvete, sennep, laktose, egg, soya

kr 1.275,-

Østmarkseteren

3.

Gresskar gnocchi

Syltet gresskar - Gresskarkjerner

*

Fjellørret fra Sirdal

Bakt selleri - Sautert grønnkål - Beurre blanc med soya og ørretrogn

*

Melkesjokolademousse

Med porcini-is

Allergener: fisk, laktose, selleri, hvete, sulfitt, egg, soya

kr 995,-

4.

Braisert oksetunge

Tomatconfit - Kremet polenta

*

Misoglasert torskeloin

Spinattimball - Linser med vanilje og okseglace - Bouillabaisse-skum

*

Marinerte Multer

Baskisk ostekake multegelé og karamelltulle

Allergener: fisk, skaldyr, egg, laktose, hvete, soya

kr 995,-

5.

Hjemmerøket laks

Estragonkrem - Agurk-vinaigrette - Karsesalat

*

Østmarkseterens skaldyrsauté

*

Grillet chateaubriand

Sjampinjong - Sesongens grønnsak - Café de Paris smør - Okseglace

*

Tjukkmelkspudding

Jordbær - Sjokoladebiskuit - Jordbærsorbet

Allergener: fisk, bløtdyr, skaldyr, egg, hvete, laktose, sulfitt

kr 1.275,-

Østmarkseteren

Vegetar Meny

Gresskar gnocchi

Syltet gresskar - Gresskarkjerner

*

Ragu av jordskokk og artiskokk

Stekt polenta tilsmakt soltørket tomat og urter

*

Dessert

(Serveres etter samme menyvalg som resten av selskapet)

Allergener: egg, hvete, laktose, sulfitt

kr 800,-

Grand Menu

Grand Menu består av en 6- eller 7-retters meny som vårt kjøkken komponerer etter sesongens beste råvarer. Vi finner passende viner til menyen for å gi deg den beste helhetsopplevelsen. Ved kaffen blir det servert konfekt fra husets eget konditori.

Må bestilles for minimum 4 personer.

6 - retter kr 1.650,-

7 - retter kr 1.725,-
