

Østmarkseteren

Kjære gjest

Østmarkseteren har gleden av å presentere **Høst- og vintermeny 2026–2027**.
Våre menyer komponeres med omtanke, alltid basert på sesongens beste råvarer med høy kvalitet.

Vi ber om at selskaper samler seg om én meny, så langt det lar seg gjøre.

Har du spørsmål, ring oss gjerne på 22 26 12 37.

1.

Risotto på svarthavre

Servert med skogsopp og kastanjeskum

*

Gratinert lammefilet

Lammefilet gratinert med Café de Paris og sennep, bakte grønnsaker, brokkolipuré og rosmarinsaus

*

Sticky toffee pudding

Mascarponeis og toffeesaus

Allergener: fisk, laktose, egg, gluten (havre, hvete), sulfitt, soya, sennep, selleri

kr 995,-

2.

Råmarinert kamskjell

Mangodressing og sitrussalat, granateple og korianderolje

*

Fennikelsuppe

Sprengt torsk og bacon med beurre noisette

*

Reinsdyr

Marinert portobellosopp, rødbet- og solbærpuré, fløtesaus

*

Kirsebærparfait

Sorbet og kandisert kirsebær

Allergener: bløtdyr, fisk, gluten (hvete), laktose, selleri, egg

kr 1.295,-

Østmarkseteren

3.

Husets røkelaks

Syltet agurk, agurk- og dillvinaigrette og Nyr smaksatt med estragon

*

Østmarkseterens skalldyrsauté

Kamskjell og hummer i en fyldig blåskjellsaus

*

Okse

Rosastekt indrefilet med persillerotpuré,
karamellisert endiv og madeirasaus montert med foie gras

*

Krydret gresskartiramisu

Syltet gresskar og sorbet av ingefær og appelsin

Allergener: fisk, bløtdyr, skalldyr, egg, gluten (hvete), laktose, sulfitt, selleri

kr 1.295,-

4.

Røkt skogsfugl

Krem av jordskokk, chutney på syltet kvede med sultanarosiner og vørterølbrød

*

Kveite

Melkeposjert med grønnsaker og sitrontimiansaus

*

Andebryst

Rødkål, kastanjepuré og portvinsaus tilsatt appelsin

*

Epledessert

Servert med vaniljeis og pekannøttkrokan

Allergener: fisk, egg, laktose, nøtter (pekan), gluten (bygg, hvete, rug), selleri, sulfitt

kr 1.275,-

Østmarkseteren

5.

Gulrottartar

Crudité og chips av gulrot, posjert vaktelegg

*

Skalldyrbisque

Med hummer, knekkebrød og pisket rømme

*

Oksehaleragu

Kålrot kokt i oksekraft, fylt med ragu og syltet kålrotperler

*

Fjellørret

Grønnsaksjulienne, grønnkål og sjampinjongsaus

*

Myk hvit sjokoladefudge

Marinerte blåbær og karamellisert is av hvit sjokolade

Allergener: egg, laktose, sulfitt, skalldyr, gluten (rug, hvete, havre), sesam, selleri, fisk, soya, sennep

kr 1.475,-

Vegetarmeny

Gulrottartar

Crudité og chips av gulrot, syltet sennepsfrø og pepperrotkrem

*

Risotto på svarthavre

Servert med skogsopp og kastanjeskum

*

Bakt og grillet selleri

Røkt selleripuré, grønnkål, sitrontimianvinaigrette

*

Dessert

Serveres etter selskapets menyvalg

Allergener: laktose, gluten (hvete, havre), selleri, sennep

kr 925,-

Østmarkseteren

Grand Meny

En unik mat- og vinopplevelse for anledninger som fortjener noe utover det vanlige.

Vårt kjøkken komponerer en egen meny på 6 eller 7 retter, tilpasset selskapet og sesongens råvarer, med nøye utvalgte viner til hver rett. Til kaffen serveres konfekt fra husets konditori.

Bestilles for minimum fire personer.

Allergener oppgis ved bestilling.

6-retters kr 1.650,-

7-retters kr 1.725,-
