

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.

Hitrakrabbesalat

Lettsyltet agurk - reddik - estragonmajones

*

Pannestekt skate

Bakt sellerirot og sellerirotpuré - soya og ingefærsmør

*

Smørstekt lysing

Kremet sjøkrepsaus - asparges

*

Krydderglasert andebryst

Sopp - anisglace - gresskar - urtestekte poteter

*

Mangoisparfait

Hasselnøtt- og pistasjkake - bringebær

Kr. 975,-

2.

Karamellisert kamskjell

Ertepuré - beurre blanc - fritert jordskokk

*

Ovnsbakt ishavsrøye

Stekt hjertesalat - gulrot - hollandaise

*

Posjert kveite

Asparges - kremet fiskesaus - potetpuré

*

Pasjonsfruktmouse

Marinert ananas - kokossorbet

Kr. 875,-

Østmarkseteren

3.

Sitrusgravet ørret

Potetsalat - fennikel - urtevinaigrette

*

Stekt uer

Mousselinesaus - jordskøkk - spinat

*

Indrefilet av lam

Glaserte rotfrukter - aspargesbønner med ramsløk

Pommes anna - lammeglase

*

Pannacotta

Myntemarinert melon - jordbærsorbet

Kr. 875,-

4.

Parma og Coppa de Parma spekeskinke

Tomatsalat med balsamicovinaigrette - toast - basilikum

*

Grillet okse indrefilet

Asparges - gulrotpuré - røsti - bearnaisesaus

*

Sjokoladefondant fylt med salt karamell

Vaniljeis - bærkompott

Kr. 750,-

5.

Østmarkseterens røkte laks

Eple- og agurkvinaigrette - estragonrømme

*

Helstekt indrefilet av kalv

Sesongens grønnsaker - amandine poteter

Rødvinsaus

*

Sitronterte

Hvit sjokoladeis - jordbærsalat

Kr. 750,-
