

Østmarkseteren

Kjære gjest

Østmarkseteren har gleden av å presentere årets "Vår- og sommermeny 2025".
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.

Oksecarpaccio

Røkt mandel og Ramsløkemulsjon

*

Sjøtunge

Sjøtungeullade fylt med kongekrabbe - Perlegrønnsaker

Bakt gresskarpuré - Avrugakaviar

*

Reinsdyrlårtunge

Løkkrem - Smørkokte primører - Plommesaus

*

Ost

Kumquatmarmelade

*

Tjukkmelkpudding

Jordbærsalat - Syltet rabarbra - Sjokoladebisquit - Gresskarkjerner - Jordbærsorbet

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

kr 1.475,-

2.

Kveitetartar

Syltet løk - Tomatgelé og sennep-dillsaus

*

Sjøkreps

Vårrull fylt med grønnsaker - Røkt soppbuljong

*

Fasan

Pannestekt fasanbryst - Terte fylt med kyllingmousse - Smørkokte vårrøtter - Parmesansaus

*

Pannekake og pistasjmousse

Pannekake fylt med pistasjmousse - Honning crumble - Sjokoladesorbet

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

kr 1.275,-

Østmarkseteren

3.

Røket laks

Estragonkrem - Agurkvinaigrette - Karsesalat

*

Grillet kalvefilet

Indian pale ale marinert kalv med Persillerotkrem - Ølgele

Kyllingfumé med tomatconcassé

*

Uer

Pannestekt uer - Pastinakkpuré tilsmakt lakris

Skalldyrarancini - Vermutsaus tilsmakt dill

*

Omelett Norvegienne

Vaniljeis og sorbet med italiensk marengs - Rom-marinert ananas

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

kr 1.275,-

4.

Kamskjell og blekksprut

Limemarinert kamskjell - Chillimarinert blekksprut - Aioli-grillet paprika

Oliven - Fritert kapers

*

Rådyr

Rådyrfilet - Viltrulade - Blomkållris - Earl grey saus

*

Toncabønnerpannacotta

Bringebær i cavagele - Sjokolade bisquit

Allergener: bløtdyr, sennep, egg, laktose, hvete

kr 995,-

5.

Linsetartar

Puylinsesalat med mais - Grillet paprika - Oliven - Snøfrisk is og ramsløkemulsjon

*

Røsti

Rødbetehummus - Bakte vårgrønnsaker - Skorsonnerotchips med mild chilliolje

*

Tjukkmelkpudding

Jordbærsalat - Syltet rabarbara - Sjokolade bisquit - Gresskarkjerner og jordbærsorbet

Allergener: egg, hvete, laktose, sulfitt

kr 800,-

Østmarkseteren

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,-