

# Østmarkseteren

## Kjære gjest

Østmarkseteren Restaurant har gleden av å presentere årets "**Vår- og sommermeny**".  
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 som står for alt fra brød til  
bryllupskaker. Velg fritt fra menyen og sett sammen din egen matopplevelse.

Vi ber om at selskaper så langt det er mulig velger én felles meny.  
Ta gjerne kontakt om dere ønsker våre anbefalinger.

For nærmere opplysninger og bestilling: 22 26 12 37 / [booking@ostmarkseteren.no](mailto:booking@ostmarkseteren.no)

### Kalde forretter

Pris

Sitrusmarinert kongekrabbe med ramsløkaioli, gulbetepuré og saltbakte hvitbeter (skalldyr, egg)	310,-
Ristet sjøkreps og gazpacho med krutonger og basilikumsolje (skalldyr, hvete, sulfitt)	250,-
Gravet kveite med fennikelkrem i tertekurv, purreløk-eplesalat og brønnkarsegele (fisk, laktose, hvete)	260,-
Østmarkseterens egen røkelaks med syltet agurkperler, nyr og agurk-estragonvinagrette (fisk, laktose, sulfitt)	250,-
Kyllingleverparfait på toast med persillesmør, kyllingvinagrette og portvinslokk (laktose, hvete, sulfitt, selleri)	250,-

### Varme forretter og mellomretter

Skalldyrsauté med stekt kamskjell, hummermedaljong i blåskjellkremsaus og grønnsaker (skalldyr, bløtdyr, laktose, selleri)	310,-
Hvit asparges på røkt smørsaus med løyrom (laktose, fisk, bygg)	310,-
Pannestekt sjøtunge napert med smørsaus tilsatt egg, kapers og krutonger (fisk, laktose, egg, hvete)	300,-
Ravioli fylt med ramsløk og chèvre, brunet smør og grønnsaksconsomme (vegetar) (hvete, egg, laktose, selleri)	225,-

# Østmarkseteren

---

## **Fisk**

**Pris**

- Havabbor på smørkokte mini grønnsaker, røkt shiitake, bakt gulrotpuré og purreløkskum* 475,-  
(fisk, laktose)
- Breiflabb med romanesco, syltede beter, potetpuré tilsmakt hvitløk med ramsløksmørsaus* 475,-  
(fisk, laktose)
- Ovnsbakt sjørret med fersk asparges, blomkålpuré og hollandaise* 475,-  
(fisk, egg, laktose, sulfitt)
- 

## **Kjøtt**

- Perlehøne spekket med trøffel, vårrøtter, blomkålkrem og trøffelsaus* 550,-  
(laktose, selleri)
- Chateaubriand med sautert brokkolini, pont neuf-potet og choronsaus* 600,-  
(laktose, selleri)
- Kalv ytrefilet med bakte grønne asparges, røkt selleripuré og morkelsjysaus* 600,-  
(laktose, selleri)
- 

## **Vegetar**

- Grillet blomkål med glaserte mini primører, gribichesaus og potetpuré med hvitløk* 400,-  
(laktose, egg, hvete)
- 

## **Dessert**

- Ferskenterte med hvit sjokoladekrem og kardemommeis* 175,-  
(laktose, egg, hvete)
- Bringebærmousse med financier tilsmakt bringebær* 175,-  
(laktose, gluten, hvete, egg, mandel, hasselnøtt)
- Rabarbra marinert med tonkabønner, rømmemousse og lakris-is* 175,-  
(laktose, egg)
- Snertindal Blå Viking-ost med portvinsgele og kumkvatmarmelade* 175,-  
(laktose, hvete, sulfitt)

# 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,-**