

Østmarkseteren

Kjære gjest Østmarkseteren har gleden av å presentere årets "Vår- og sommermeny 2023". Alle våre menyer blir selvfølgelig laget av de ferskeste og beste råvarer som kan skaffes. 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.

Karamellisert kamskjell

Ertepuré - beurre blanc – fritert jordskokk

*

Ovnbakt ishavsrøye

Stekt hjertesalat - gulrot - hollandaise

*

Pannestekt kveite

Asparges - kremet hvitvinssaus – potetpurè

*

Pasjonsfruktmousse

Marinert ananas – kokossorbet

Allergener: bløtdyr – fisk – egg –
melk – selleri - gluten

Kr. 1.075,-

2.

Parma og Coppa de Parma spekeskinke

Tomatsalat med balsamicovinaigrette - toast - basilikum

*

Grillet okse indrefilet

Asparges - gulrotpuré – rødvinssaus - røsti

*

Sjokoladefondant fylt med salt karamell

Vaniljeis – bærkompott

Allergener: gluten – egg – melk –
selleri – peanøtt

Kr. 895,-

Østmarkseteren

3.

Østmarkseterens røkte laks

Eple- og agurkvinaigrette - estragonrømme

*

Helstekt indrefilet av kalv

Sesongens grønnsaker – honningglace - ovnstekte amandine

*

Pannacotta

Myntemarinert melon – jordbærsorbet

<i>Allergener: fisk – laktose/melk – selleri - gluten</i>

Kr. 895,-

4.

Tomatsalat

med urter

*

Bakt glassert selleri

Sesongens grønnsaker, grønnsaks glace

*

Bringebærmousse

<i>Allergener: gluten - selleri</i>

Kr. 800,-
