

Østmarkseteren

Kjære gjest, Østmarkseteren har gleden av å presentere årets "Vår- og sommermeny 2024". 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

Meny 1.

Kalvetartar

Syltet grønnsaker - tartarsaus - rugbrødchips

*

Kamskjell

Maispuré - bacon og vårløksauté - skalldyrglace

*

Ovnsbakt lakseloin

Sauterte gulrøtter - asparges og fennikel - mandelpotetpuré

Sandefjordsmør med ramsløk

*

Semifredo med skogsbær

Coulis og kaffemarengs

Allergener: skalldyr - bløtdyr - fisk - egg
laktose - selleri - gluten (rug/hvete)

Kr. 1.150,-

Meny 2.

Østmarkseterens røkte laks

Eple- og agurkvinaigrette - estragonrømme

*

Reinsdyrflatbiff

Sopp - glaserte gulrøtter - viltfløtesaus - Tylldalpoteter

*

Modne oster

Marmelade

*

Trøffelsjokoladecake

Baylissaus og bringebær

Allergener: fisk - laktose - egg

Kr. 1.100,-

Østmarkseteren

Meny 3.

Skalldyrsauté

Hummer - kamskjell - blåskjellsaus

*

Chateaubriand

Asparges - kongeøsterssopp - potetkrem med pepperrot - okseglace

*

Booca Nero

Rømmefromasj - jordbær

Allergener: skalldyr - bløtdyr laktose - selleri - sulfitt - egg

Kr. 975,-

Meny 4.

Hellebarnrullade

Karse og reddiksalat - yoghurt og agurkskum - syltet sennepsfrø

*

Lammecarré

Cannelinipuré - bakte rotgrønnsaker - lammesjy

*

Sitron og Philadelphiamousse

Crispy sukkerbrødkrutonger og kandiserte sitruszest

Allergener: fisk - sennep - egg laktose - selleri - hvetegluten
--

Kr. 925,-

Meny 5.

Carpaccio av syltete beter

Karse og reddiksalat - røkt urtemajones

*

Byggrynrisotto

Sesongens bakte grønnsaker - blomkålchips

*

Sitronerte

Marengs - kokossorbet

Allergener: egg - hvetegluten - laktose - sulfitt
--

Kr. 800,-
