

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. 2.500,-

Minimum 4 personer

1.

Hitrakrabbesalat

Fennikel - ingefær - sitrusmajones

*

Breiflabb

Kremet fiskesaus - jordskokk

*

Rosastekt andebryst fra Holte gård

Gresskar - shiitake - portvinsaus

*

Lammemørbrad langtidsstekt med urter og nøttesmør

Røsti - aspargesbønner - sopp

lammeglase tilsmakt rosmarin

*

Multeisparfaite

Krumkake - multecoulis

*Allergener: egg, melk, skalldyr,
selleri, hvete, fisk*

Kr. 995,-

2.

Urtegravet ørret

Komprimert agurk - salat - sennepsdressing

*

Pannestekt torsk

Soya- og ingefærsmør - bakt sellerirot og puré

*

Helstekt ytrefilet av reinsdyr

Sopp - rosenkål - jordskokk

Urtestekte amandine - viltglace tilsmakt anis

*

Hvit sjokolademousse fylt med mango

Friske frukter - mandarinsorbet

*Allergener: egg, melk, soya, fisk,
selleri, sennep*

Kr. 900,-

Østmarkseteren

3.

Karamellisert kamskjell

Lime beurre blanc - fennikel

*

Rosastekt rype

Rosenkål - spekeskinke - løkpuré med kanel og tradisjonell rypesaus

*

Krydderstekt indrefilet av elg

Romanesco - sopp - peppersaus tilsmakt honning - mandelpotet

*

Sjokoladefondant fylt med salt karamell

Skogsbæriskrem

*Allergener: egg, melk, bløtdyr, gluten,
selleri, peanøtt*

Kr. 900,-

4.

Skalldyrsauté

Blåskjell - hummer - kamskjell

Fennikel - asparges - gulrot

*

Chateaubriand

Pepperglace - sopp - røsti - saltbakt og glasert rødbet

*

Crème Brûlée

Anismarinert appelsinsalat

*Allergener: egg, melk, selleri, bløtdyr,
skalldyr*

Kr. 775,-

5.

Østmarkseterens røkelaks

Fennikelsalat - rømme - eplevinaigrette

*

Ytrefilet av hjort

Smørstekt sopp - rosenkål - syltet rødløk - krydret gulrotpuré

mandelpotet - portvinssaus

*

Pannacotta

Solbørsorbet - mandelkjets

*Allergener: egg, melk, fisk, selleri,
mandel, hvete*

Kr. 775,-
