

Østmarkseteren

Kjære gjest Østmarkseteren har gleden av å presentere årets "Vintermeny 2022/23". 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.

Hitrakrabbesalat

Fennikel - ingefær - sitrussmajones

*

Torsk

Kremet fiskesaus - jordskokk

*

Rosastekt andebryst fra Holte gård

Gresskar - shiitake - portvinsaus

*

Lammørbrad langtidsstekt med urter og nøttesmør

Røsti - aspargesbønner - sopp

lammeglase tilsmakt rosmarin

*

Multeisparfait

Krunkake – multecoulis

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

Kr. 1.100,-

2.

Karamellisert kamskjell

Lime beurre blanc - fennikel

*

Perlehøne

Rosenkål - spekeskinke - løkpuré med kanel og perlehøneglase

*

Krydderstekt indrefilet av elg

Romanesco - sopp - peppersaus tilsmakt honning - mandelpotet

*

Sjokoladefondant fylt med salt karamell

Skogsbæriskrem

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

Kr. 965,-

Østmarkseteren

3.

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. 850,-

4.

Østmarkseterens røkelaks

Fennikelsalat - rømme - eplevinaigrette

*

Ytrefilet av hjort

Smørstekt sopp - rosenkål - syltet rødløk - krydret gulrotpuré

mandelpotet - portvinssaas

*

Pannacotta

Solbørsorbet – mandelkjeks

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

Kr. 800,-

5.

Tomatsalat

med urter

*

Bakt glassert selleri

Sesongens grønnsaker, grønnsaks glace

*

Bringebærmousse

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

Kr. 800,-
