

ostehuset

SELSKAPSMENY

Ostehuset har igjennom 20 år tatt ansvarlige og bevisste valg!
Vi er opptatt av rene råvarer, først og fremst lokale og gjerne økologisk. Grønnsaker og fotavtrykk har vårt fokus.
Melk og sukker i produksjonen vår er økologisk.

Tom og vår kjøkkensjef har satt sammen en
nydelig konfirmasjonsmeny med bærekraftige og lokale råvarer.
Friskt og kortreist.

Klar til å nytes.

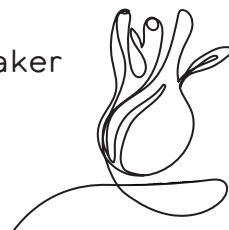
Velg 1 forett, 1 hovedrett og 1 dessert

3-retter: 625,-

FORRETTER

THAI FISKESUPPE

Tom yam Helge med hvit fisk og sprø grønnsaker
(fisk, skalldyr og soya)



LAKSETARTAR

Tartar av fersk laks og Janas røkelaks med lime-kremost,
spinatsalat og sprøtt rugbrød
(fisk, hvetemel, melk og sesamfrø)

BLOMKÅLSURPRISE

Bakt blomkål fra Brimse med toastet gjær, cashewkrem og chilicrisp
(cashew)

HOVEDRETTER

ØKOLOGISK OKSEKJØTT FRA NYYYT

Gressforet og økologisk kjøtt tilberedt på 2 måter.
Med rødvinssaus, selleripure, ristet sopp fra Toppsopp,
rødløskompott og potet terrine
(melk, selleri og sulfitt)

TORSKEFILET

Ovnsbakt torsk, luftig potetkrem, stekte grønnsaker, bakt løk
og smørsaus med urter
(fisk og melk)

VEGETAREN

Ovnsbakt krydret sellerirot med solsikkekrem, chilicrisp, syltet løk
og ristede kjerner
(cashew og sulfitt)

DESSERTER

GULROTKAKE

med kremost-is, appelsinsalat og coulis
(melk)

BAKT SJOKOLADECHIBOUST

med appelsinsorbet og krokan
(melk)

VEGANSK SJOKOLADEMOUSSE

med bringebærsorbet og ristede mandler
(mandel)

