

# 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.

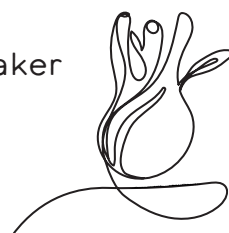
Velg 1 forett, 1 hovedrett og 1 dessert

**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 Sporhaug,  
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)

