

ostehuset

KONFIRMASJONSMENY

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.

499,- pr. person

KALDE RETTER



PANZANELLA BRØDSALAT

Salat av vårt eget håndlaget surdeigsbrød, lokale tomater, revet sørlandsk mozzarella, og parmesan
(hvetemel og melk)

SPRØ OG SAFTIGE GRØNNE JÆRGRØNNSAKER

Toppet med røkelaks fra Janas lakserøkeri, quinoa, avocado, syltet løk og en frisk dressing av olivenolje, sitrus og urter
(fisk og sulfitt)

KIKERTPURÉ

Vår populære hjemmelagde hummus med grønnkål fra Orre, ristede kjerner og urteolje
(sesam)

BIFFSALAT

Av gressforet rosastekt flatbiff fra Nytt, variasjon av bakte beter og pepperrotkrem av norsk pepperrot
(melk)

VARM RETT

LANGTIDSSTEKT SKOGSGRIS

Fra Klostergarden på Mosterøy med rødvins sjy og bakte Jærpoteter
(sulfitt)

BAKTE GRØNNSAKER FRA BRIMSE

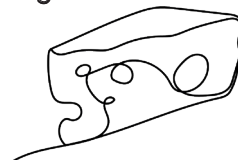
Bakes med hvitløksolje og urter
(ingen)

QUICHE MED SOPP FRA SPORHAUG

Mørdeigsbunn fylt med eggestand, ost og lokal østerssopp
(melk, egg og hvetemel)

HÅ-KYLLING TACO

Kylling fra Hå stekes med taco krydder
Serveres med revet ost, salat fra Orre, taco lefser og
vår egen salsa
(selleri, melk og hvetemel)



TILBEHØR

VÅR BERØMTE AIOLI (egg, sennep og sulfitt)

PESTO LAGET PÅ TRADISJONELT VIS (pinjekjerner, melk)

SURDEIGSBRØD FRA EGET BAKERI (hvetemel)