



Östarps Gästgivaregård

"Mat & dryck i sagolik skånsk miljö"



Gåsmiddag

Gåsapremiär 23/10.

Skånsk gåsmiddag på en äkta Skånsk Gästgivaregård där allt är hemlagat från början till slut måste upplevas.

Vi serverar gåsmiddag med start den 23/10 till och med den 21/11.

GÅSMENY

Östarps svartsoppa med krås, inkokta Ingrid-Marie äpple, sviskon & gåsakorv med Calvadosmarinerade russin	118:-
Champinjonsoppa på Hällestachampinjon med örtcrème & smördegspinnar med Allerum prästost	98:-
Stekt gås från Klasaröd med gåsasås, glacerad potatis, rödkål, brysselkål, sviskon, svartvinbärsgelé, äpplemos på Gravenstein äpple och Östarps inlagda gurkor	305:-
Östarps äpplekaka på Aromaäpple med Tahitivaniljsås	88:-

Tre rättter, pris per person, 485:-

DRYCKESFÖRSLAG

Till soppan

Lustau Palo Cortado Peninsula Solera Reserva, Sherry
Glas 50:-

Henriques and Henriques, Finest Medium Dry 5 years, Madeira
Glas 50:-

Till gåsen

2004 Côte de Nuits Villages, Sylvie Esmonin, Bourgogne
525:-

2003 Volnay Vieilles Vignes, Nocolas Potel, Bourgogne
465:-

2005 Clos de Cuminaille, Saint-Joseph, Pierre Gaillard, Rhône
475:-

2007 Spy Valley Marlborough Pinot Noir, Nya Zeeland
445:-
Glas 95:-

2006 Acùstic, Acùstic Celler, Montsant
395:-
Glas 85:-

2007 Letizia Syrah, MGM Mondo del Vino, Sicilien
285:-
Glas 75:-

Till äpplekakan

2000 Tokaji Aszú 5 Puttonyos, St. Stephans Crown, Kövágó Estate
335:-
Glas 55:-

2004 Marquis de Chasse, Ginestet, Sauternes
335:-
Glas 55:-

Önskar ni andra viner? Se gärna i vår stora vinlista.

Vi reserverar oss för eventuell prisjusteringar eller feltryck

Östarps Gästgivaregård | 270 35 Blentarp | Tel 046-802 29 | Fax 046-812 58