



Östarps Gästgivaregård

"Mat & dryck i sagolik skånsk miljö"



Gåsmiddag

Gåsapremiär 23/10.

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

Vi serverar gåsamiddag med start den 23/10 till och med den 20/11.

GÅSMENY

Östarps svartsoppa med krås, inkokta Ingrid-Marie äpple, sviskon & gåsakorv med Calvadosmarinerade russin 118:-

Champinjonsoppa på Hällestachampinjon med örtcrème & smördegspinnar med Allerum prästost 105:-

Stekt skånsk gås 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, 495:-

DRYCKESFÖRSLAG

Till soppan

Cossart Gordon, Bual 5 years, Maderia
Glas 55:-

Cossart Gordon, Sercial 5 years, Maderia
Glas 55:-

Till gåsen

2008 Badger Mountain Syrah, Columbia Valley, USA
345:-
Glas 85:-

2009 Cantina Zaccagnini, Montepulciano d'Abruzzo, Italien
345:-
Glas 85:-

2007 Acústic, Acústic Celler, Montsant, Spanien
465:-

2005 Savigny-lès-Beaunde "Les Bourgeots", Simon Bize et Fils, Bourgogne, Frankrike
645:-

Till äpplekakan

2004 Tokaji Aszú 5 Puttonyos, St. Stephans Crown, Kövágó Estate
335:-
Glas 55:-

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

Vi reserverar oss för eventuell prisjusteringar eller feltryck