



Östarps Gästgivaregård

"Mat & dryck i sagolik skånsk miljö"



Meny

FÖRRÄTTER

Tre sorters sill med Allerum prästost & hembakat grovt bröd	105:-
Östarps Skagen toast med löjrom	115:-
Najadlax med gubbröra, brödfärd & örtsallad	95:-
Minipaj på salladslök, Hällestachampinjon & Allerum Prästost med plocksallad & örtolja	65:-

VARMRÄTTER

Östarps ekologiska äggkaka med rökt sidfläsk, gräslök & rårörda lingon	165:-
Stekt torskfilé med färska rödbetor, brynt smör, nyriver pepparrot & dillslungad färskpotatis	195:-
Helstekt Skånsk fläskfilé med rostade grönsaker, varmrökt sidfläsk, mild pepparsås & glacerad färskpotatis	215:-
Grillad kalvytterfilé från Blentarp med vit sparris, Hällestachampinjon, choronsås & glacerad färskpotatis	255:-

DESSERTER

Vaniljpannacotta med jordgubbssås & färska bär	85:-
Vaniljglassinbakad hallonsorbet med hallonsås & mandelfärd	88:-
Hemlagad tryffel på Manjarichoklad	35:-

SKÅNEMENYN

Tre sorters sill med Allerum prästost & hembakat grovt bröd	
Östarps ekologiska äggkaka med rökt sidfläsk, gräslök & rårörda lingon	

Två rätter 245:-

ÖSTARPSMENYN

Östarps Skagentoast med löjrom

2008 Jacob's Creek Chardonnay, Barossa Valley, Australien

Grillad kalvytterfilé från Blentarp med vit sparris, Hällestachampinjon, choronsås & glacerad färskpotatis

2006 Peter Lehmann Shiraz, Barossa Valley, Australien

Vaniljglassinbakad hallonsorbet med hallonsås & mandelflarn

2003 Tokaji Aszu, St. Stephan's Crown, Ungern

Tre rätter 385:-

Vinmeny 195:-

SÄSONGSMENY

Najadlax med gubbröra, brödflarn & örtsallad

Helstekt Skånsk fläskfilé med rostade grönsaker, varmrökt sidfläsk, mild pepparsås & glacerad färskpotatis

Vaniljpannacotta med jordgubbssås & färska bär

Tre rätter 345:-

Vinmeny 195:-

*Vi reserveras oss för eventuella ändringar
eller avvikelser med hänsyn till säsong*