



# Östarps Gästgivaregård

*"Mat & dryck i sagolik skånsk miljö"*



## Gåsmiddag 2017

Gåsapremiär 21/10.

Skånsk gåsamiddag på en äkta Skånsk Gästgivaregård där allt till 99,99% är hemlagat från början till slut måste upplevas.

Våra gäss kommer från Bodil och Tore Svensson på Klasaröds Gård några kilometer ifrån oss. De föds upp på naturens egna villkor. Alla övriga råvaror på vår gåsamiddag är KRAV eller ekologiskt certifierat. Hällestachampinjoner, Äpple från Stora Juleboda Gård eller Helenelust.

**Vi serverar gåsamiddag med start den 21/10 till och med den 19/11.**

Utöver ordinarie öppettider så finns det en hel del extra kvällar.

### Extra kvällar

**3/11, 9/11, 10/11**

**Ring för mer info. 046-802 29**

Bilden ägs av Östarps Gästgivaregård AB, Fotograf Jerker Palm

## Skånsk gåsameny

**Östarps svartsoppa med krås, inkokta äpple, sviskon & gåsakorv med Calvadosmarinerade russin**

145:-

**Alternativt**

**Champinjonsoppa på Hällestachampinjon med örtcrème & smördegspinnar med Allerum prästost**

125:-

**100% Stekt skånsk gås från Klasaröds Gård med gåsasås, glacerad potatis, rödkål, brysselkål, sviskon, svartvinbärschutney, äpplemos på Aromaäpple från Stora Juleboda Gård och Östarps inlagda gurkor**

345:-

**Östarps äpplekaka på KRAV-certifierade Belle de Boskoop-äpple från Stora Juleboda Gård med vaniljsås**

98:-

**Tre rättter 565:-**

**Endast gås 345:-**

**För större sällskap eller grupper, kontakta oss för offert**

***Dryckesförslag***

### **Att börja med**

*Champagne Palmer & Co Brut Réserve*

1/1 565:- 1/2 325:-

### **Till soppan**

*Palo Cortado Solera Reserva, Lustau, Sherry, Spanien, torr*

Glas 55:-

\*\*\*

*Banyuls Grand Cru Hors D'Age, Domaine du Traginer, Frankrike, söt*

Glas 65:-

### **Till Gåsen**

*2013 Jolie Fleur, Carignan, Grenache, Syrah, Corbieres, Frankrike*

315:-

Glas 75:-

\*\*\*

*2014 Badger Mountain Pinot Noir, Oregon, USA, Ekologiskt*

445:-

Glas 95:-

\*\*\*

*2013/14 Les Clos du Caillou, Côtes du Rhône, Frankrike, Ekologiskt*

525:-

Glas 115:-

\*\*\*

*2011 La Rosta Amarone della Valpolicella Classico, Veneto, Italien*

765:-

\*\*\*

*2009 Les Quartz, Domaine du Caillou, Châteauneuf du Pape, Frankrike*

995:-

\*\*\*

### **Till Äpplekakan**

*Moscatel de Setúbal, Joao Barbosa, Portugal*

Glas 55:-

\*\*\*

*2013 Cuvée du Couvent, Domaine Capmartin, Madiran, Frankrike, Ekologiskt*

Glas 55:-

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

*Vi reserverar oss för eventuell prisjusteringar eller feltryck*