Våra ostar

England	Egenskap
Farmhouse cheddar	Pastöriserad ko, 24 månader
Shropshire	Pastöriserad, blåmögel ko

Frankrike	Egenskap
Baskeriu	Pastöriserad får, hård
Bleu de Laqueille	Opastöriserad ko, mjuk
Brie de Meaux	Opastöriserad ko, AOC, mjuk
Brillat Savarin	Pastöriserad ko, Tripple créme
Calvadosbrie	Opastöriserad ko, krämig
Camembert	Opastöriserad AOC, mjuk, fermier
Chabi	Opastöriserad get, mjuk
Chaumes	Pastöriserad ko, krämig
Chévrerulle	Pastöriserad get, matlagning
Caprinelle	Pastöriserad get, hård
Comté	Opastöriserad ko, AOC, hård
Crottin	Opastöriserad get, AOC, mjuk
Fransk bondost	Pastöriserad ko, mjuk
Morbier	Opastöriserad ko, AOC, mjuk
Itchibai	Pastöriserad get/får, hård
Langres	Opastöriserad ko, AOC, krämig, fermier
Lantbrie	Pastöriserad ko, mjuk
Le provencal	Pastöriserad get, mjuk
Lilla fästmannen	Opastöriserad getkittost, krämig, fermier
Munster	Opastöriserad ko, AOC, mjuk
Raclette	Opastöriserad ko, hård
Reblochon AOC	Opastöriserad ko, AOC
Roquefort Papillon	Opastöriserad får, AOC, mjuk
Roquefort Bio	Opastöriserad får, AOC, mjuk
Roquefort Viaux Berger	Opastöriserad får, AOC, mjuk, fermier
Saint Marcellin	Opastöriserad ko, krämig
Saint Albray	Pastöriserad ko, mjuk
Saint Agur	Pastöriserad ko, mjuk blåmögel
Tomme Abondance	Opastöriserad ko, hård
Tomme Aydius	Opastöriserad get, hård
Tomme de Chévre	Pastöriserad get, hård
Tomme de Montagne	Opastöriserad ko, mjuk
Tomme de Savoie	Opastöriserad ko, fermier, hård
Truffettes	Pastöriserad get med tryffel, mjuk
Tryffelbrie	Pastöriserad ko, mjuk

Holland	Egenskap
Bastiaansen Eko	Pastöriserad get, hård
Moulin Bleu	Pastöriserad get, hård
Ribeaupierre Eko	Pastöriserad get, hård
Primadonna	Pastöriserad ko, hård

Italien	Egenskap
Brunet	Pastöriserad get, mjuk
Caprino classico	Pastöriserad get, hård
Gorgonzola D.O.P	Pastöriserad ko, krämig blåmögel
Gorgonzola Bio	Pastöriserad ko, mjuk blåmögel
La Tur	Pastöriserad ko/får/get, krämig
Magor	Pastöriserad ko, krämig
Mozzarella ko	Pastöreiserad ko, mjuk
Mozzarella fläta	Pastöriserad ko/buffel, mjuk
Parmesan Reggiano	Pastöriserad ko, hård
Pecorini Corsica	Opastöriserad får, hård
Pecorino Saraceno	Pastöriserad får, hård
Pecorino Tartuffo	Opastöriserad får, mjuk
Pecorino Tartuffo Riserva	Opastöriserad får, hård
Pecorino Toscana	Pastöriserad får, hård
Pecorino Xardos	Pastöriserad får, hård
Rochetta	Pastöriserad ko/får/get, mjuk
Rossini	Pastöriserad ko, rödvinslagrad

Schweiz	Egenskap
Appenzeller Classic	Opastöriserad ko, hård
Appenzeller Bio	Opastöriserad ko, hård
Apenzeller Extra	Opastöriserad ko, hård
Gruyere Reserva	Opastöriserad ko, hård
Gruyere grottlagrad	Opastöriserad ko, hård
Gruyere Alpage	Opastöriserad ko, hård
L´etivac	Opastöriserad ko, hård

Spanien	Egenskap
Maestro	Pastöriserad mjuk
Manchego Extra	Pastöriserad får, hård
Manchego 3 mån	Opastöriserad får, hård
Manchego Guld 6 mån	Opastöriserad får, hård
Manchego Artequeso	Opastöriserad får, hård
Monte Enebro	Pastöriserad get, mjuk
Zamora Curado	Pastöriserad får, hård

Sverige	Egenskap
Boxholms kryddost 28%	Pastöriserad ko, 15 månader
Brännvinsost Reserva 28%	Pastöriserad ko, 24 månader
Cheddar 28%	Pastöriserad ko, 18 månader
Cheddar maltwhisky	Pastöriserad ko, 18 månader
Cheddar portvin	Pastöriserad ko, 18 månader
Grevé 17%	Pastöriserad ko, 18 månader
Grevé 28%	Pastöriserad ko, 18 månader
Herrgård Reserva 28%	Pastöriserad ko, 24 månader
Oviken Vit caprin	Opastöriserad get, mjuk
Oviken Magna	Opastöriserad ko, mjuk
Oviken Tridura	Opastöriserad ko/får/get, mjuk
Prästost Reserva 28%	Pastöriserad ko, 24 månader
Västerbotten 33%	Pastöriserad ko, 18 månader
Wrångebäcksost	Opastöriserad ko, hård

VECKANS OST

Bioferme tremjölksost
Belgisk ekologisk
Dryck
Sauvignon Blanc

Övrigt

Les confitures á l ´Ancienne
Fikon, kvitten, svarta körsbär, grön tomat, äpplepäron, aprikosmandel.

Andrezy
Körsbär lakrits, päron kummin, fikon valnöt, blåbär peppar, aprikos plommon, kvitten lagerblad, grön tomat basilika.

Corsica
Grön tomat, fikon, fikonvalnöt, russin.

Fikontårta & Aprikostårta

Acaciahonung
Tryffel, valnöt, pistage.

Kex & knäcke
Deborahs
Hjälmarekex
Dinkelpepparkakor
Bäckeknäcke
Linguekex
Årekex
Vika
Spisbröd

Färskt bröd	Bageri
Gateaubröd	Gateau
Valnötsbröd	Gateau
Dansk Odense	Gateau
Aprikosbröd	Albert & Jacks
Le Vain	Albert & Jacks
Dinkel	Gateau
Baguette Le Vain	Albert & Jacks
Dansk rågbröd	Vivels
Kavring	Eclair
Solrosbröd	Eclair
Schwezerlimpa	Eclair
Formbröd	Éclair
Bakverk	Bageri
Moussetårtor	Eclair
Citronmarängtårta	Eclair
Fransk chokladtårta	Eclair
Macaronger	Macarong
Petit Fourer	Gourmandise
Hembakad brownie	Tysta Mari
Mazarin	Eclair
Catalan	Eclair
Militon	Eclair
Toscachoklad	Eclair
Chokladbiskvi	Eclair
Sarah Bernard	Eclair
Äppeltarte	Eclair
Princessbakelse	Eclair
Florentin	Gateau

Färsk pasta
Caramell med ricotta, spenat,parmesan
Gnocchi ostfyllda
Ravioli med sparris
Panzerotto ricotta, pesto
Ravioli med mangold och ricotta
Quadroni ricotta och spenat
Ravioli limone och ricotta
Saccottino med ricotta och valnöt
Tagliatelle Larghe
Delizie med kantareller
Tortelloni med Karl-Johansvamp
Tortelloni med peccorino, rucola

BRA ATT VETA:

A.O.C. (Appellation d'origine contrôlée) Fransk kvalitetsstämpel och ursprungsskyddad ost.Ex: Brie de Meaux, Langres, Comté totalt 38 ostar.

P.D.O (Protected Designation of Origin) D.O.P (Denominazione di Origine Protetta)Italiensk kvalitetsstämpel och ursprungsskyddad ost.Ex: Parmigiano-Reggiano, Gorgonzola, Taleggio totalt cirka 40 ostar.

D.O . (Denominación de Origen) Spansk kvalitetsstämpel och ursprungsskyddad ost.Ex: Manchego, Zamorano, Monte Enebro totalt 27 ostar

Fermier - Fransk handgjord ost från gårdsmejeri.
Artequeso - Spansk handgjord ost från gårdsmejeri.

Ostbricka mängd ost/person: 75-100 gram efter måltid. Servera gärna ost som Tapas till drinken. Ex: Manchego med membrillo

Comté och champagne passar utmärkt

Välj gärna ett vin från samma distrikt som osten

FÖRSLAG OSTBRICKOR

Brie de Meaux AOC, Brillat Savarin AOC, Gruyere AOC.
Tillbehör: Grön tomatmarmelad

Camembert AOC, Monte Enebro D.O, Langres AOC, Comté AOC.. Tillbehör: Fikonmarmelad

La Tur, Pecorino D.O.P, Manchego D.O, Chévre fermier, Rouquefort AOC. Tillbehör: Kvittenmarmelad

VINTIPS

Vitmögelost typ Brie de Meaux: Pinot Noir eller ett fylligare rödvin.

Getost: Sancerre/Sauvignon Blanc

Hårdost typ Comté: Champagne

Blåmögelost typ Rouquefort: Sauternes

Kittost typ Langres: Fylligt vitt vi från Bourgogne eller Alsace.

ÖPPET MÅNDAG-TISDAG 09.30-18.00, FREDAG 09.30-19.00, LÖRDAG 09.30-16.00, SÖNDAG STÄNGT. TELEFON 08-662 60 36