



---

---

Sommeren 2010

### ***Carte du Fromage***

Den franske madkulturs største bannerfører i nyere tid, Jean Anthelme Brillat Savarin, skrev i sit livsværk – Smagens Fysiologi fra 1825 at *"En dessert uden ost er som en skøn kvinde, der mangler det ene øje"*.

Helt så skarpt vil vi nok ikke sætte tingene op, men på Restaurant Østervemb er et bredt udvalg af veltempererede oste en essentiel del af den oplevelse et restaurantbesøg gerne skulle afstedkomme.

Derfor har vi startet en lille import af de bedste franske gårdoste vi kan opdrive.

Langt de fleste er AOC klassificerede, men vi mener bestemt at rigtig mange små gårdmejerier tilbyder produkter med mindst lige så stor appel.

Vore gæster kan frit vælge mellem så mange oste som de ønsker at afprøve, men for egen overskueligheds skyld anbefaler vi at man vælger et sted mellem 3 og 5 forskellige.

Vi opdaterer jævnligt vores udvalg af diverse garniturer til at ledsage ostene. Vælg blot så mange som de kunne ønske at smage. Et enkelt sødligt emne formår at løfte intensiteten i en moden Roquefort, eller en flot vasket Münster til nye højder

Og husk endelig at et glas vin med markant sødme er en ideel ledsager til især vaskede oste og blåskimmel. Vi anbefaler gerne et glas Sauternes eller Eiswein.

Vi ønsker Dem god fornøjelse med vores ostesortiment.

Med venlig hilsen

*Kasper og Steffen*  
*Restaurant Østervemb*

---

---

## Sæsonens udvalg:

Faste og halvfaste oste:

**Comté AOC** – Biodynamisk. Lagret 15 måneder. Upasteuriseret komælk. Fra Franche-Comté

**Emmental Grand Cru** – Mild komælksost med de karakteristiske store huller. Fra Annecy i regionen Rhône-Alpes

**Morbier AOC** – Halvfast. Upasteuriseret komælk. Karakteristisk vinbladsaskestribe gennem midten. Fra Jura

Oste med hvidskimmel:

**Neufchâtel AOC** – Pasteuriseret komælksost fra byen Neufchâtel-en-Bray i Normandiet. Modnet 10 uger

**Brillat Savarin** – Triple-cream hvidskimmelost opfundet i 1930 i Normandiet af Henri Androuët. Drik champagne till!

**Vignotte Talleyrand** – Triple cream hvidskimmelost lavet på pasteuriseret komælk. Fra kommunen Raival i Lorraine.

**Le Coq de Bruyere** – Hvidskimmelost på komælk fra byen Le Tholy i bjergkæden Vogeserne. Mild, fint saltsmag

Oste med rødkit:

**Langres AOC** – Upasteuriseret komælksost med rødkit. Lagret min. 5 uger. Fra Champagne-Ardenne

**Livarot AOC** – Rødkitsost fra byen af samme navn i Normandiet. Lavet på pasteuriseret komælk. Lagret min. 3 uger

**Reblochon de Savoie AOC** – Komælksost med mild rødkit. Fra byen Juvigny i departementet Savoie

Oste på gede og fåremælk:

**Pouligny Saint Pierre AOC** – Gedeost på råmælk fra Indre i regionen Berry. Blød med en let, saltet aroma

**Sainte-Maure de Touraine AOC** – Berømt gedeost med karakteristisk halmstrå gennem midten. Pikant. Fra Loire

**Fleur du Maquis** – Fåremælksost med tørrede krydderurter. Meget cremet og blid. Delikatesse fra Korsika

Oste med blåskimmel:

**Roquefort Cavé Independante AOC** – Fåremælk. Lagret 6 måneder i Combalou. Roquefort-sur-Soulzon

**Bleu de Causses AOC** – Pasteuriseret komælksost fra Aveyron. Lagret min. 6 måneder i området ved Gorges du Tarn

**Bleu d'Auvergne AOC** – Pasteuriseret komælksost fra Auvergne. Opfundet omkring 1850 af mejerist Antoine Roussel

**Fort Bougon. Bleu de Chevre** – Kåret som frankrigs bedste gedeost. Pikant blåskimmel. Surgères

**Le Conquerant** – Blåskimmel på komælk. Fra Beuzac ved Cahors. Efter Guillaume le Conquerant – William Erobreren

### Garniture:

Ristet rugbrød

Nicoiseoliven

Syltede nødder

Syrlig abrikospuré

Sveskemarmelade