

Der landet møter havet ligger


Maricoll
resort



Osterkilen Mad & Vinstue

Osterkilen er stedsnavnet på havnebassenget like nedenfor vår mad & vinstue. Og så sier vi mad - her på sørlandet. De "bløde" konsonanter har sin arv gjennom generasjoner. En enkel logo med denne skrivemåte viser gjestene at de har nådd Sørlandet.

Restauranten i seg selv er maritimt utsmykket. Salen er lys og trivelig, møblene i brunt skinn. På veggene henger håndlaget kunst, et bestillingsverk til kunstner Ole Christian Herwell. Selvsagt har vi funnet plass til "Fiskeren Markus", en kjent figur i Gabriel Scotts Kilden. Dette var personen som ga landsdelen navnet SØRLANDET.

Like selvsagt er veggplassen viet Henrik Ibsens diktverk "Terje Vigen". Den gamle los holdt nemlig til på Hesnesøyene like utenfor Marivoll & Osterkilen. Lampene er runde messinglamper med tauverk. Mad & Vinstuen har sin egen sjarme og identitet.

Vi tilbyr både private & bedrifter muligheten til å arrangere sin helt spesielle aften hos oss. Våre kokker og servitører står på nettopp for at du som gjest skal få en god opplevelse - et uforglemmelig øyeblikk. De gode minner av livet - ja, vi håper enkelte vil huske på oss.

Våren er tid for konfirmasjoner og selskaper, sommeren er tiden for teambuilding og fest, og ettersommeren gir oss mange bryllupsarrangement. Og vips - så er julebordsesongen her. Så er det nytt år - nye markeds møter & budsjetter som skal gjennomarbeides, salgsmøter og andre typer bedriftsarrangement. Vi er både stolte og glade over å kunne tilby våre gjester dette stedet.

VG ga ved nyåpning i 2009 restauranten terningkast 6 for sin gode kombinasjon av mat & vin!

Velkommen til vår restaurant - Osterkilen Mad & Vinstue!

Lunsjmeny - hverdager fra kl 13.00

Kyllingsalat

Kr. 99,-

Med hjemmelaget pesto, ferskt brød og smør, dressing

Husets burger

Kr. 115,-

Ekstra tykk burger med pommel frites, salat, focacciabrød med urter

Crispy kylling sandwich

Kr. 115,-

Kylling filet, brød og salat

Nachos tallerken

Kr. 125,-

Toppes med jalapenos, serveres med guacamole, salsadip og romme

Lasagne

Kr. 125,-

Med salat, ferskt brød og smør

Chicken surprise

Kr. 125,-

Kylling & pasta i en godt krydret saus, fersk brød og smør

Fishermans platter

Kr. 135,-

Ulike sjømat varianter, imbakt

Fish & chips

Kr. 135,-

Fritert fisk og kålpoteter, remulade & salat

Osterkilen Mad & Vinstue



Pizza 40 cm

No. 1 - Nachos Kr. 179,-

No. 2 - Marinert biffkjøtt Kr. 179,-

No. 3 - Kjøttdeig og løk Kr. 179,-

No. 4 - Skinke og ost Kr. 179,-

No. 5 - Pepperoni Kr. 179,-

No. 6 - Kylling Kr. 179,-

No. 7 - Vegetar Kr. 159,-

Komponer din egen pizza Kr. 200,-

Tilbehør: Kr. 15,-

Beger med rømmedressing / hvitløksdressing / salsasaus

Osterkilen Mad & Vinstue



Middag serveres fra kr 16,00

Gresk salat

Kr. 119,-

Frisk salat, tzatsiki, brød og smør

Kylling wok

Kr. 119,-

Thai grønnsaker, crispy kyllingfilet og thai søt chili saus

Dagens middag

Kr. 139,-

Kokken velger og varierer meny fra dag til dag

Fyllt ovnsbakt laks

Kr. 199,-

Serveres med dagens grønnsaker, poteter og soppsaus

Spare ribs

Kr. 199,-

Marinert spare ribs med bbq saus, båtpoteter og coleslaw salat

Indrefilet Okse

Kr. 259,-

Serveres med sauterte grønnsaker, bernaise saus eller peppersaus

Pestomarinerte røttoppoteter / båtpoteter / pommes bistrot

Osterkjilen Mad & Vinstue

Gatekjøkken

Løvstek tallerken

Kr. 149,-

Med salat, pommes frites og bernaïse saus

Biffsnadder tallerken

Kr. 149,-

Med salat, pommes frites og bernaïse saus

Kylling tallerken

Kr. 149,-

1/2 kylling, salat og pommes frites

Nuggets tallerken

Kr. 139,-

Nuggets, pommes frites og salat

100 gr hamburger tallerken

Kr. 119,-

Hamburger, brød, salat, pommes frites

160 gr hamburger tallerken

Kr. 139,-

Hamburger, brød, salat, pommes frites

Pommes frites

Kr. 25,-

Dobbel pommes frites

Kr. 45,-

Snadderloff

Kr. 135,-

Med kjøtt. Ønskes topping med salat og dressing - gi beskjed!

Osterkilen Mad & Vinstue



Barnemeny

100 gr hamburger meny Kr. 89,-
Med smileys og solrik

Nuggets meny Kr. 89,-
Med smileys og solrik

Pølse meny Kr. 55,-
Med smileys og kuli drikke

Langwiener med brød Kr. 25,-

Osterkilen Mad & Vinstue



MUSSERENDE & HVITVIN

Valdo Marca Oro Prosecco Superiore D.O.C.G.

Valdobbiadene, Italia

100% Glera (aromatisk, frisk og fruktig)

Fruktig aroma med duft av gule epler, pære, acacia blomst og honning. Elegant og mild smak, myk kropp med en litt søt ettersmak og ekstra fine vedvarende bobler

Perfekt som aperitif, skalldyr og fisk, kremet fisk- og skalldyrsuppe, salater og lette matretter

Kr. 329,-



Italo Pietrantoni Trebbiano d'Abruzzo

Abruzzo, Italia

85% Trebbiano (skaper mineralitet og friskhet) / 15% Malvasia (gir sødme og fruktighet)

Vinen er delikat torr med mydelig friskhet og velbalanserte mineraler. Intens og lang fruktig smak med hint av pære

Godt uten mat, men også til risotto, sjømat, lyse kjøttretter, fisk, pizza, supper og salater

Kr. 309,-



Til gjester som ønsker ett glass hvitvin, tilbyr vi småflaske

Haråys 25 cl (Australia)

Kr. 90,-

45,2% Semillon, 40,7% Chardonnay, 8,3% Colombard, 4,6% Chamin Blanc, 1,2% andre druesorter

Intense aromaer av sitrus, melon pærer og fersken, hint av noe krydder. Middels fyltlig, rik smak, myk eikekarakter

Osterkjølen Mad & Vinstue



HVITVIN

St. Magdalena Chardonnay

Bolzano, Italia

100% Chardonnay

Frisk, ren, chardonnay med innslag av smør, blomster og balsam på duft.

Pent fylldig vin med fin syre, moderat konsentrasjon og lang finish

Kr. 319,-



Mariuvoll vin

Traben Trarbach, Tyskland

100% Pinot Blanc laget på druen hvit burgunder

Rik på smak og passer perfekt til våre salater, fisk, tapas og til ren hygge

Kr. 319,-

Montagny Cru no 1

Bourgogne, Frankrike

100% Chardonnay

Torr vin som er god til fiskesuppe og skalldyr

Kr. 329,-

Osterkjilen Mad & Vinstue



ROSÉ & RØDVIN

Pietrantoni Arboreo Cerasuolo/Rosé

Abruzzo, Italia

100% Montepulciano (fruktig drue med lav syre nivå og karakteristiske myke tanniner)

Deilig duft av blomster og frukter som fiol og kirsebær med saftige undertoner. Vinen har en forfriskende og balansert gané med hint av mandel

Perfekt til forretter, lyse kjøttretter, unge oster, alle typer av fisk, skalldyr, supper og grillet fisk. Passer også fint til tapas og pizzaretter

Kr. 309,-



Lagrein Rosé

Bolzano, Italia

100% Lagrein (tanninrik og syrefull druetype)

Frisk, ren og lagrein rosé med innslag av røde bær og et streif av urter på duft. Middels fyldig og pent syrlig vin med god lengde og fast og torr finish

Kr. 319,-



Til gjester som ønsker ett glass rødvin, tilbyr vi småflasje

Hardys 25 cl (Australia)

78,6% Shiraz, 21,4% Cabernet Sauvignon

Aromaer av hvit pepper, kirsebær og solbær, toast og vanilje. Fruktig smak, behagelig tannin og diskret smak av vanilje

Kr. 90,-

Osterkilen Mad & Vinstue



RØDVIN

Italo Pietrantoni Montepulciano d'Abruzzo

Abruzzo, Italia

100% Montepulciano (fruktig drue med lav syre nivå og karakteristiske myke tanniner)

Dyp rubinrød farge med delikat duft av blomst og skogsbær, lær med jordlig aroma. Fruktig og rund vin med myke tanniner, medium kropp med sødmefull kryddersmak, vanilje, anis og tørket tobakk, med en fin touch av sjokolade

Godt uten mat, men også til rødt og lyst kjøtt, pasta med kjøttsaus, pizza, tapas og småretter

Kr. 309,-



Lagrein

Bolzano, Italia

100% Lagrein (tanninrik og syrefull druetype)

Frisk og tiltalende lagrein med innslag av mørke bær, paprika og anis på duft. Saftig vin med god frukt innover i munnen, middels syre, moderat konsentrasjon og fast finish. Lettdrikkelig og god

Kr. 329,-



Maiano Morellino di Scansano

Toscana, Italia

90% Sangiovese / 5% Merlot / 5% Cabernet Sauvignon (veldig fruktig og aromatisk)

Deilig duft av moden mørk frukt og kirsebær. Fylldig smak, rund og varm vin med preg av bær og mørke plommer og myke saftige taniner

Passer godt uten mat, men også til matretter som lyst kjøtt, storfilt, småvilt og fugl

Kr. 339,-



Osterkilen Mad & Vinstue



DESSERTVIN

Gigi Rosso Moscato d'Asti

Piemonte, Italia

100% Moscato (drue med søt floral aroma)

Bouquet av honning og appelsin blomster. Deilig smak av friske sommerfrukter, aprikos og fersken, med delikate bobler

Perfekt til dessert, kake, kjeks, frukt, vaniljeis, men også delig å drikke alene

Kr. 329,-



Osterkjlen Mad & Vinstue

