

Husfrua

Selskapsmeny

Husfrua ligger lokalisert i et område med store og mangfoldige matressurser. Vår 3-retters selskapsmeny er inspirert av de gode kortreiste rådvarene og de dyktige matentusiastene.

Forrett 1: Spekeskinke med avokado og basilikum

God spekeskinke er en skikkelig appetittvekker. Vi serverer en lokal skinke i godt selskap med avokado, rømme og frisk basilikum. Godt brød med smør hører også med.

Forrett 2: En ostereise på Inderøy

På Inderøy er det to gårdsmeieri, Gangstad Gårdsmeieri på Sandvollan og Inderøy økologiske gårdsmeieri ved Grana-vatne. På vår oste-tallerken serveres Vatn-gouda fra Inderøy økologiske gårdsmeieri og Camembert, Edelblå og Karveost fra Gangstad. Ostene serveres med Husfruas kryddermarinerte aprikoser, honningmarinerte valnøtter og kreklinggele fra Romstad gård. Serveres sammen med hjemmelaget brød og godt smør!

Forrett 3: Husfruas fiskesuppe

Mærekokken Jan Kåre Johansen har komponert Husfruas fiskesuppe. Vi koker krafta sjøl og smaker den til med masse godsaker fra TINE. En liten vinskvett hører med for å gi suppa den rette smaken. Og midt i tallerkenen, fersk fisk, reker og norske grønnsaker. Serveres med hjemmelaget brød og godt smør.

Hovedrett 1: Heilstekt ytrefilet av storfe

Det er med stolhet vi tilbyr storfekjøtt fra egen gård. Godt stell med dyra og rett behandling av kjøttet gir en mør ytrefilet som vi helsteker. Sammen med fileten serveres smørglaserte, norske rotgrønnsaker og solbærmarinerte pærer med en liten smak av solbærsyltetøy fra egen hage. Kantarellstuing hører også med. Fløtestuingen er tilsmakt med Gangstad Blå. Kantarellene plukker vi selv på en "hemmelig" plass oppi Våttån. Serveres med hjemmelaget rødvinssaus og kokte poteter.



Hovedrett 2: Ovnsbakt, fersk fisk

Fiskekroken på Steinkjer har alltid fersk fisk. Vi lytter til fiskehandler Dagfinn og velger den fisken han anbefaler. Fisken serveres med glaserte rotgrønnsaker, en liten smak av agurk og fløtesaus.

Hovedrett 3: Elg fra Inderøy

Kjører du over Inderøya i tussmørke en sommerkveld ser du nesten alltid elg som beiter. Elgsteik har derfor en naturlig plass på menyen. For å gi den litt ekstra smak marinerer vi den i en blanding av godsaker fra egen skog og fra de franske vinmarker. Serveres med brokkoli, smørstekt sopp, fyldig viltsaus, kokte poteter og ripsgele.

Dessert 1: Olaug Løkens fløtepudding

I 1870-80 årene eide Herman Løchen Sundnes gård. En av hans døtre Olaug Løken skrev flere kokebøker. Å komme over en slik kokebok er som å finne en gammel gjemt skatt. Fløtepuddingen er laget etter Olaug Løkens oppskrift og serveres med friske bær fra Inderøy.

Dessert 2: Husfruas eplekake med Gangstad-is

Ingen ting slår en god hjemmelaget eplekake. Vi lager den selvsagt med godt meierismør. På sensommeren og høsten bruker vi norske epler. Serveres med vaniljeis fra Gangstad og en liten smak av bringebær.

Dessert 3: Karamellpudding

Lages etter tradisjonell oppskrift og serveres med krem.

Pris kr. 495,-

