

Middag

Husfrua serverer middag hver dag fra kl. 15.00 til kl. 17.30.
Dagens rett varierer mellom disse:

Bresert lammeknoke

Lammeknoken stekes under lokk i kraft over lang tid, slik at kjøttet blir saftig og mørt. Lammeknoken serveres på potetpuré med rotgrønnsaker og glasert løk.

Kr. 210,-

Husfruas grovpølse

Inderøy slakteri har hjulpet oss med å komponere Husfruas grovpølse. Den er laget av eget storfe og friske urter. Pølsa serveres med poteter, rotpuré og saus.

Kr. 160,-

Klubb (serveres hver torsdag)

Klubb er tradisjonsmat på Innherred. Vår klubb lages på den opprinnelige måten av raspet potet og byggmel. Serveres med duppe og stekt flesk.

Kr. 160,-

Bresert oksekjøtt

Storfe fra egen gård serveres med rotgrønnsaker, potet og en god saus.

Kr. 220,-

Husfruas storfegryte

Vi bruker gårdens eget kjøtt og starter arbeidet med denne retten 3 dager før gjestene kommer. Den gode smaken kommer bl.a. fra beina. De brunes og kokes i mange timer. Kjøttet saltes, vannes og kokes. De siste timene putrer dette sammen med gode norske grønnsaker, - gulrot og løk. Serveres sammen med brokkoli og potetmos.

Kr. 220,-

