

Julelunsj 2018

Serveres fra onsdag 28.november – lørdag 22.desember

Fra kl 11-16.00

2-retters meny

Langtidsbakt svinenakke glasert med sennep og egenprodusert honning fra luftegårdens bier

potet og rotselleristappe – rødkål med gule rosiner – potetchips

sherrysjy med «julekrydderier»

Inneholder: selleri, sulfitt, sennep, soya, melk

«Husets» tiramisu inspirert av julen

Kirsebærsaus – fingerkjeks – kirsebær-iskrem

Inneholder: melk, egg, hvetemel, sulfitt

Meny pris

Kr 215,- per person inkl mva