

Middag vid Leicesterfårföreningens årsmöte

Förrätt

Enbär- & gingravad dovhjortsfilé – syltad skogssvamp – lingon

Varmrätt

Färskpotatis – ugnsbakad kål – vildsvinskarré – kräm med sommarörter

Efterrätt

Fläderpannacotta – säsongens bär – hembakat havreflarn

Vi har valt ut råvarorna i menyn med eftertanke, de är huvudsak ekologiska, KRAV-märkta och närproducerade. Maten är tillagad från grunden med omsorg för att framhäva bästa smakerna ur varje råvara. Menyn kan ändras på grund av tillgång och efterfrågan av råvaror. Även våra viner är utvalda med omsorg och respekt för människa och miljö.

Allergier eller annat önskemål?

Kontakta Ann-Louise tel. 073-362 28 19 eller via mail netterbergs@gmail.com

