



Vår matfilosofi

Vi tillagar säsongsbetonad mat från grunden
med lokala och svenska råvaror.

Köket använder sig av gamla konserveringsmetoder såsom
fermentering, torkning och ättiksinläggningar.

Det gör vi för att kunna använda råvaran längre men också för att få
variation på matens textur och smak.

Allt lokalt kött köps in helt så vi kan använda
hela djuret och koka våra egna fonder.

Det blir både bättre, godare och skapar mervärde.

Lokala producenter

Nötkött, Spännars gård, Undersvik

Regnbågslax från Ljusnan, Lottefors

Äpplen, Lillbros gård, Arbrå

Lammkött, Flästa

Kyckling och kalkon, Lenninge Gård

Mjöl från Tevevarn, Tevsjö

Olika sorters kål, Tura Gård, Järvsö



Middag

Varmrätt

Lokal ko från Spännars Gård

bakad blomkål med blomkålspuré, svensk ärtsoja samt ragu på gulärt
295kr

Regnbågslax från Lottefors

helstekt broccoli, sotad purjolök med grönärtskräm samt vitvinssås
295kr

Blomkål och svamp

Stekt ostronskivling med blomkål, blomkålspuré, ragu på gulärt samt
brynt smör med ärtsoja
205kr

Köttbullar på kött från Spännars gård i Undersvik

med potatismos, gräddsås, lingon samt pressgurka
205kr

Dessert

Blåbär

Blåbärsdessert med stekt sockerkaka, citron samt yoghurtglass
115kr

Äpple

Ugnsbakat äpple med vaniljkräm, äpplesorbet och kolasås
115kr

Barnvänligt

Köttbullar med potatismos, gräddsås,
lingon samt pressgurka
85kr

Pannkakor med sylt och grädde
85kr

Fullständiga rättigheter

Menyn gäller fram till den 22 november.

Vi har öppet för middag fredagar och lördagar mellan 18.00-21.00
Boka ditt bord via 010-190 24 60, undersvik@stfturist.se eller på vår [hemsida](#)