

STF Gysinge

Vår matfilosofi

Inspirerad av gamla hantverkstraditioner och ett autentiskt hållbarhetstänk, strävar vi efter att använda högkvalitativa råvaror. Vi arbetar med så mycket lokalt som möjligt och gärna ekologiskt. Allt kött är svenskt och vi köper en del hela djur från lokala uppfödare. Fisk och skaldjur kommer från hållbara bestånd och odlingar.

Köket lagar all mat från grunden och lägger stor vikt på att jobba i säsong med riktiga och äkta råvaror.

Lokala producenter

Vinnersjö Angus
Gysinge Trädgård
Matjas Gård
Böle Grönsaker
LissEllas Senap
Mårdängs rapsolja
Gysinge Bryggeri
Gammelstilla Whiskey
Stjernerunds Brygghus
Stjernerunds Bränneri
Järvsö musteri
Lillbros gård



MENY

Förrätter

Carpaccio på oxfilé från Vinnarsjö Angus 195

Osten Guldclimp, rostade hasselnötter, örter och kallpressad rapsolja från Mårdängs

Löjrom från Kalix 190

Friterad potatiskaka, crème fraiche, rödlök, dill och gräslök

Tartar på rökta betor från Böle grönsaker (vegansk) 165

Grillad purjolökemulsion, senapsfrön från LissEllas, friterad purjolök från Gysinge trädgård och krasse

Varmrätter

Rödvinsbräserverad högrek från Vinnarsjö Angus 310

Smörstekta svampar, inlagd lök, jordärtskockschips och potatispuré

Rimmad torskrygg MSC 375

Lättrökt broccolipuré, säsongsgroönsaker, persilja och blåmusselsås

Raggmunk på potatis från Matjas Gård (vegetarisk) 255

Smörstekta svampar, linser från Nordisk råvara, inlagd lök, jordärtskockschips och pepparfärsrost

Köttbullar på nötfärs från Vinnarsjö Angus 220

Pressgurka, rårörda lingon, gräddsås och potatispuré

Dessert

WärdshusSviss 130

Maräng, blåbär, chokladsorbet, chokladsmulor och grädde

Äppelterrin 130

Kardemummaglass, vaniljkräm, drömmar och äppelpuré

Lingonsorbet 75

Rostad vit choklad och torkade lingon

Hemgjord tryffel 45

Smaksatt med lokal whiskey

Barnmeny

Köttbullar på nötfärs från Vinnarsjö Angus 120

Gräddsås, rårörda lingon och potatispuré

Husets pannkakor på mjöl från Vinnarsjö 95

Hemkokt sylt och vispad grädde