



Välkommen till Hälsingland

Här hittar du lokala producenter som lever och tillverkar i den anda som följt landskapet genom historien.

Varje komponent i rätterna är sprungna ur den rika matkulturen i landskapet.

Vårt mål har varit att hedra historien och samtidigt presentera något nyskapande.

Tunnbrödets faser

Glödhoppa med jästsmör
Tunnbröd med "surströmming" av syrade
grönsaker och ättiksgravad strömming
Tunnbrödchips med lammsylta och lambetta
Helsing Rököl, nr 88820



Skogens konung

Stekdetalj av älg
Bräserad älgmacka och rotselleri i form av crème och
råstekta tärningar
Friterad hälsingeostkaka rullad i torkad rotselleri
Helsingør Pilsener, nr 89811





Rullrån på hälsingevis

Rullrån

Hälsingeostkakeglass, maräng och hallon

Varma ostkaketärningar i grädde

Jordgubb- och äpplemust från Järvsö Musteri



Det har varit viktigt för oss att jobba med lokala producenter i alla avseenden. Inte bara vad gäller ingredienserna som ligger på tallriken.

Skickligheten hos våra producenter i landskapet sträcker sig bortanför det rent kulinariska och aktörerna har bidragit till att höja upplevelsen av landskapsmåltiden.

Vi har haft det angenäma privilegiet att samarbeta med lokala hälsingeproducenter som Växbo Lin, Annas Keramik, Återbrukshyttan, Stormare Bryggeri i Orbaden, Tevsjö Destilleri, Helsing Ångbryggeri, Järvsö Musteri samt Duro Tapeter. Duro är baserat i Gävle men har inriktat sig på tillverkning av hälsinge- och allmogetapeter.



Annas keramik



Järvsö Musteri och Duro tapeter