

Nu öppnar bordsbokningen på Emmer

Idag den 25 juni öppnar bordsbokningen för den nya restaurangen Emmer på Ulriksdals Vårdshus. Restaurangen kommer att hålla säsonsöppet under april-oktober och inriktningen är modern skandinavisk mat med fokus på närodlade grönsaker från den egna köksträdgården om 1,5 hektar. Under våren har matsalen i vårdshuset har genomgått en stor förändring och den 20 augusti slår vi upp dörrarna till den nya restaurangen för första gången.



- Det känns fantastiskt att vi snart får öppna upp dörrarna till vårt drömprojekt! Vi öppnade upp för förhandsbokningar i förra veckan och har fått ett varmt mottagande bland såväl nya som återkommande gäster. Det märks att det är många som har längtat lika mycket som vi efter att få umgås med vänner, äta nyskördade grönsaker och njuta av omgivningarna här i Ulriksdal, säger Fanny Sturén, restaurangchef på Emmer och Ulriksdals Vårdshus

Just grönsaker står i fokus på restaurangens nya meny och råvarorna som serveras kommer i huvudsak från den egna köksträdgården och lokala samarbetsgårdar. Inför varje säsong planerar vårdshusets trädgårdsmästare Maria Hult vad som ska sås och planteras i den egna odlingen. Utifrån det sätter sedan kökschefen Jonathan Kasche menyn på Emmer.

- Jag är väldigt stolt över vår skördemeny i fem serveringar med fullt fokus på grönsaker som huvudingrediens och hållbart producerat animaliskt protein som komplement. Mycket av grönsakerna som serveras på Emmer skördas så nära restaurangen att du som gäst till och med kan se när det händer. Lagom till öppningen i augusti kommer det att vara fullt av zucchini, brytbönor och hallon i trädgården -

något vi ser mycket fram emot att servera våra första gäster, säger Jonathan Kasche, kökschef på Emmer.