

Stjärna till Hotell Borgholm på Öland i Guide Michelin

Matsalen på Hotell Borgholm med Christofer Johansson i spetsen tilldelas en stjärna i "Michelin Guide Nordic Countries 2021" Vid en TV-sänd presentation i Stavanger den 13 september meddelades att Hotell Borgholm på Öland får en stjärna i den prestigefyllda guiden som omfattar Danmark, Finland, Island, Norge och Sverige. En stjärna i guiden betyder att restaurangen är en "exceptionellt bra restaurang i sin kategori".



Christofer Johansson, Hotell Borgholm. Fotograf Louise Andersson

- Jag är mycket stolt och lycklig. Det har varit en ytterst krävande tid under pandemin för oss på Hotell Borgholm, liksom för hela branschen, och ändå lyckas vårt team uppnå denna fantastiska utmärkelse. Jag är oerhört stolt över vårt arbete. Just nu har vi mycket att se framemot i utvecklingen av Hotell Borgholm, stjärnan i Guide Michelin ger oss energi och förutsättningar att fortsätta vår resa. Nästa år firar hotellet 50-års-jubileum så det kommer att finnas anledning att fira lång tid framöver, säger Christofer Johansson, vd för Hotell Borgholm.

Hotell Borgholm har tidigare haft en stjärna i guiden. Då leddes restaurangen av den tidigare köksmästaren Karin Fransson. År 2019 lämnade hon över till nya ägare och då följde stjärnan med henne, men nu kan Hotell Borgholm återigen pryda sin vägg med en stjärna i Guide Michelin.

Fakta om Hotell Borgholm

Hotellet ligger i Borgholm på Öland. Sedan 2019 ägs och drivs det av Christofer Johansson och Daniel

Olsson. Sedan det grundades år 1972 har det varit känt för sitt nöjesliv och senare sin finstämda gastronomi under paret Karin och Owe Franssons ledning. I dag är Hotell Borgholm ett gastronomiskt hotell med en restaurang som är belönad med en stjärna i Guide Michelin. Gästerna möter en gastronomi som är djupt förankrad i det öländska. örter från hotellets egen, rika örträdgård ger karaktär åt matlagningen. År 2022 firar Hotell Borgholm 50 år i gastronomins tjänst.