

## Djäknebergets braxqueneller



**Djäknebergets**  
  
RESTAURANG

**Köksmästare xxxxxx  
och Djäknebergets  
braxqueneller.** Foto: Avig  
Kazanjian

*Djäknebergets braxqueneller serveras med Grönsövelouté, gräslök, dill, sotade betor, mangold & rädisocrudité*

### Exempel på lokala produkter och producenter till Djäknebergets restaurangs maträtt

Brax	Lokal fiskare i Mälaren
Must	Grönsöö
Örter	Häst & Grönsaksbonden i Målhammar
Sallad	Häst & Grönsaksbonden i Målhammar
Grönsaker	Häst & Grönsaksbonden i Målhammar
Rapsolja	Lycktäppans

### Djäknebergets Restaurang, Västerås

Djäkneberget är en central belägen park med en historia, arv och miljö skapat av Sam Lidman, en plats för människans fostran till kropp och själ. Restaurangen ligger på toppen av Djäkneberget med en panoramavy över centrala Västerås med Mälaren som bakgrund. Djäknebergets restaurang drivs idag av bröderna Jiri och Tommy Ondracek. Restaurangen har varit i familjens ägo sedan 1989. Råvaror efter säsong och tillgång finns på matsedeln, så lokalt som möjligt. Matsedeln är av klassisk inriktning, menyn består av svenska huvudrätter med internationella influenser. Att jobba med lokala råvaror är självklarhet för oss då vi vill stötta den lokala näringen samt besöka våra lokala odlare/bönder. Hos oss är värdskapet lika viktigt som presentationen av den vällagade maten.

[www.djakeberget.se](http://www.djakeberget.se)

