

Officersmässens enrisbakad rådjursadel



Köksmästare Tomas Rehnman och Officersmässens enrisbakad rådjursadel

Foto: Avig Kazanjian

Officersmässens rådjursadel är glödbakad. Serveras med pärllok, Västeråsgurka, havtornsmousse, pesto på blodbok, drav och Pecorino. Dessutom med potatispuré och buljong på rådjur och Aros Ale samt färska örter

Exempel på lokala produkter och producenter till Officersmässens maträtt

Enris	Egen odling
Rådjursadel	Från lokala jaktlag
Pärllok	Egen odling
Västeråsgurka	Häst- och grönsaksbonden
Havtorn	Egna buskar
Blodbok	Från eget träd
Drav	Hantverksbryggeriet
Pecorino	Bredsjö Mjölkfår
Potatis	Roslund
Smör	Eget kärnat
Aros Ale	Västerås Officersmäss/Hantverksbryggeriet
Örter	Eget orangeri

Västerås Officersmäss, Västerås

Västerås Officersmäss har stolta anor sedan 30 talet då Mässen betjänade Sveriges första flygflottill F1 som mäss för de högre befälen. Vid nedläggningen i mitten på 80-talet gjordes Mässen om till Hässlö Werdshus och sedan mars 2017 när vi tog över så är restaurangen återbördad till sitt ursprung. Vi tar avstamp i svensk husmanskost så som den såg ut förr i tiden. Enkla, traditionella råvaror varsamt förädlade och kärleksfullt tillagade. Vi odlar våra egna kryddor och grönsaker och har naturens eget skafferi på tomten. Upplevelsen är i fokus där vi vill att våra gäster ska få något för alla sinnen. Alla våra möbler och vårt porslin är second eller third hand. Förutom matlagning så rostar vi vårt eget kaffe, tillverkar vår egen hantverksläsk och öl tillsammans med vår närmsta granne Hantverksbryggeriet. Vi arrangerar konserter, revy och mängder av smakrelaterade provningar. Förutom Västerås Officersmäss driver vi även konsert-, och festvåningen Intiman samt vår sommarrestaurang La Petite.

www.vo.lluvy.se

