

Trønderske restauranter i godt selskap

Fire trønderske serveringssteder er funnet verdige til å få kvalitetstempelet «Matvegen».

«Matvegen» ble introdusert for et par år siden, da med kun spisested på Øst- og Veslandet. Nå er listen utvidet til 35 spisesteder - blant dem Palmehaven i Trondheim, Kongvold fjeldstue, Vertshuset på Røros og Selbusjøen Hotell & Gjestegård.

Det er medlemmer av foreningen Historiske Hotel & Spisesteder som kan kvalifisere seg til å være en del av «Matvegen» - som er garanti for veifarende om at dette er spisesteder godt over gjennomsnittet og som serverer mat etter lokale skikker og råvaretilgang.

Bakgrunnen for opprettelsen av «Matvegen» var frustrasjon over den gjengse standard av mat som tilbys langs veiene i Norge.

Det er seks kriterier som må innfris for å bli en del av Matvegen:

Spisestedene må ha en dagens meny basert på lokale råvarer, sesongvariasjon skal gjenspeiles i menyen og alle lokale råvarer skal være sporbare, menyen skal presenteres muntlig, vinlisten skal være samstemt med menyen og skal også være et godt utvalg norske akevitter. I tillegg skal selve serveringsstedets, husets, historie være tilgjengelig for gjestene.

I alt er nå 13 av 19 fylker representert i «Matvegen» Blant de øvrige restauranter på listen er Statholdergaarden, Ekebergrestauranten, Café Engebret og Det gamle Raadhus i Oslo, Bryggen Tracteursted og Fløien Folkerestaurant i Bergen, Fossheim turisthotell, Fleischers hotell, restaurant Sjøbua i Ålesund, Anker Brygge og Reine rorbuer i Lofoten, Fru Haugans i Mosjøen og Strand Hotel Fevik.



Foto: Olsen, Kjell A.

Med i «Matvegen»: Palmehaven i Trondheim.



Foto: Steinar Fugelsoy

Med i «Matvegen»: Selbusjøen Hotell & Gjestgiveri.