

# Chanpeng S Ericsson

Högbo Brukshotells tidigare köksmästare & kreativ ledare säger:







Det är volymen mat med 27 White Guide poäng som är vår stora prestation. Och det jag är allra mest stolt över, för det är det svåra.


Vi har 170 platser och det var inte alls ovanligt att vi hade 200 à la Carte gäster. Prestationshöjningen med ytterligare 2 matpoäng sedan året innan är mycket svår att slå om man tänker på poäng – gästantal – kockantal.



## White Guide presenterar

Högbo Brukshotell / Park Inn   



170 

**Matpoäng: 27/35**

[Krogsymboler, prisvärde och klassificeringar](#)

**Vad tycker du?**  
Har du besökt denna restaurang? Dela med dig av din erfarenhet.

**Betyg:**

1                      5                      10

1 - Undermåligt

5 - en bra restaurang

10 - världsklass

Högbo bruk och den trevliga bruksparken fortsätter att utvecklas. På området finns förutom de hantverkare som huserar i de gamla brukshusen också ett doftcentrum och konstfrusna skidspår, minsann. Men viktigast är naturligtvis restaurangen som blir allt säkrare i sina smakkombinationer. En gång utbildades kocklandslaget här, nu för tiden utvecklas köket med hjälp av framstående kockar på gästspel. Gäddfärs och hummersoppa gifter sig bra tillsammans med gravad fänkål. Souvas serveras tillsammans med ett ugnstektt innaniår på renen samt lingon och rönnbär Norrland i ett nötskal helt enkelt. Dovhjortsadeln är marinerad i porter från det lokala bryggeriet Sandbacka. Den kommer med rostade pekannötter och får sting av sockersyrade äpplen. Små bitar av osten Svarta Agnes från Eskesta Gårdsmejeri avrundar. En stekt röding med sparris har sällskap av en syrlig sås på kokos och lime och det är väl avvägt, medan den svarta risbollen inte ger något extra till smaken. Ostbordet är föredömligt med många fina svenska nummer men här hittas även en del mer långväga bestar. Slutligen kommer man till det stora dessertbordet som erbjuder en lång radda av små glas och koppar av frukt, mousse, hemgjord glass, tryffel och annan choklad. Rena rama önskedrömmen för dessertälskare!

**Högbo Brukshotell / Park Inn**  
Hans Hiertas väg 20, 811 22 Sandviken  
Tel: 026-24 52 00  
[www.hogbobrukshotell.se](http://www.hogbobrukshotell.se)  
[info.hogbo@rezidorparkinn.com](mailto:info.hogbo@rezidorparkinn.com)  
**Öppet:** Mån-lör 11.30-14, 18-22.  
**Priser:** Förrätt 120-140 kr, varmrätt 125-240 kr, dessert 125-250 kr, meny 495-0 kr  
**Krögare:** Tomas Lindqvist  
**Köksmästare:** Chanpeng S Ericsson / Stefan Johansson  
► E4, väg 80 mot Sandviken, 272 mot Högbo