



Här är Sveriges toppkrogar

Här får du bäst mat till bäst pris!

Prisklasser (indelade av Härligt hemmas redaktion): mindre än 150 kr 150-250 kr från 250 kr och uppåt. I bedömningen har vi utgått från restaurangens billigaste varmrätt.

LAPPLAND

1 Hotell Borgafjäll, Borgafjäll

Det här är i allt väsentligt en riktigt snygg och spektakulär totalupplevelse. Tänk dramatiska fjäll, en kall fjällsjö och en arkitektoniskt intressant kåk ritad av Ralph Erskine på 1940-talet så förstår du varför. Det är givet att en sådan plats och ett sådant hus numera ska rymma ett boutiquehotell och ett riktigt intressant kök vars ryggrad utgörs av det bästa från mark och vatten runt knuten. Här finns också en radda årgångscognac vilka passar finfint på maten framför en sprakande brasa.

2 Såanningården Restaurang, Hemavan

Än är det liv i den gamla Västerbottensgården som ligger strategiskt längs den Blå Vägen till Norge. De imposanta fjällarna runt omkring är inte bara en spektakulär kuliss utan i hög grad även krogens skafferi. Mycket av det som presenteras från köket är närvittjat, lokalt plockat, nyskjutet eller alldeles nyss uppdraget. Det senare representerat av en röding som ligger i smördegsinpackning och landar med en citronsmörsås. Småprillig inredning och god service gör sitt till gemytet.



NORRBOTTEN

3 Kattilakoski Gastro-nomi, Övertorneå

I en soppterrinstor randig skål ligger en pocherad rödingballottine som en perfekt rosarund puck ovanpå ett isberg av potatispuré. Mellan skålens vita innerväggar och den lika vita purén ruvar ett mörkt såshav, upplyst av små klarorange oljefläckar av kräftsmör. En av krogårets presentationer. Att det också är perfekt träff av smaker och konsistenser är mer av en bonus efter de inledande intrycken.

MEDELPAD



4 Brandstation Bar & Brasserie, Sundsvall

Om du var vaken under lektionstid minns du säkert den vittomtalade branden i Sundsvall i slutet av 1800-talet. Till skydd för flera sådana katastrofer uppfördes en imponerande brandstation i tegel. Det är längesedan brandmyndigheten flyttade ut och numera är kåken mer känd för att man där kan släcka hunger och törst. I den rustika miljön pyntad med allehanda pryttlar kopplade till brandförsvaret bänkar man sig för rättfram matlagning. Norrländska tapas; älgkorsv, rökt renhjärta, sikrom och pregnant västerbottensostpaj

JÄMTLAND

5 Buustamons Fjällgård, Åre

Här bjuds på Åres mest romantiska matupplevelse. På Skutans sluttningar ner mot Duved ligger den timrade fjällgården Buustamon. Hit går inga vägar så på vinter-luncher är det skidor som gäller. Då är det stimmigt med pjäklamp bland barnfamiljer. På kvällen får man ta bil eller taxi mot Ullådalen där skoter med släp väntar. Ett glas fjäll-kir - mousserande och hjortron - sätter nivån från början. Och i fortsättningen är köket väl i nivå med stämningen. Det gravade älginnanlåret är suveränt lövtunt, smakrikt och vackert rött.

6 Innefickan Restaurang & Bar, Östersund

Källarlokalen är enkel, men personlig. En femrättersmeny inleds av att en djup tallrik med en långsmal krutong som vilar sig mot en kula färskost-crème, en liten ruta lingonmarmelad och några gröna ärter kommer in. På detta hålls en fin och skummig svampsoppa som släpper loss en hel symfoni av smaker. Taktpinnen sitter fint i kockens hand även i resten av menyn, för blygsamma 390 kr. Som grand final en jämtländsk chokladtolkning med bland annat ostfylld chokladtryffel. Vinlista med bra spännvidd och allt på glas. Ung, trevlig och väl påläst servis.



Innefickan

GÄSTRIKLAND

7 Högbo Brukshotell, Park Inn, Sandviken

Den bästa maten i Gästrikland hittar man här. Högbo bruk är i dag en park och ett rekreationsområde. Här är smeder, keramiker och vävare verksamma året runt, här finns spa, äventyrsverksamhet och ett doftcentrum där man skapar parfymer med lokala dofter. Men först och främst finns här en högklassig restaurang. Man kan välja mellan en tre-rättersmeny och à la carte, men störst intresse drar dessertbuffén.

DALARNA

8 Fjällis mat & vin, Sälen

”Ska du inte prova den här ändå, till anklevern? Du kan ju ta några droppar bara.” Att de är intresserade av vin i servisen på Fjällis råder det ingen tvekan om. De vill absolut dela med sig av sånt de själva gillar. Ju fler som beställer den mustiga älggrytan desto muskulösare blir servisen för den serveras i en gjutjärnsgröta och med potatismoset i en liten dito karott. Rönnbärgsgelén till sitter som en smäck. Och de där provdropparna sattes aldrig upp på notan ...

9 Ulfshyttans Herrgård, Borlänge

En av Dalarnas bästa restauranger. Köket visar fint prov på det nysvenska kök som ligger i tiden. Många av råvarorna hämtas från trakten, som renen från Idre same-by, strutsen från Borlänge och regnbågen från Siljan, men det hindrar inte att man toppar nämnda regnbåge med lite spansk avrugakaviar eller låter kantarellsoppa få sällskap av både kokosmjölk, mango och en sashimi på tonfisk.

VÄRMLAND

10 Blå Restaurang & bar, Karlstad

Modernt, skojigt och proffsigt. På Blå äter man måhända allra bäst i Karlstad. Det tycker även hertigen av Värmland, som syns här med stort sällskap. Men det är ingenting för den som kräver lite rög i baren som ackompanjemang till avrugakaviaren. Desserterna förtjänar sin

plats i våra hjärtan: barnsligt kul och god var en banan- och chokladstrudel serverad med en äppelslush à part.

VÄSTMANLAND

11 Hässlö Werdshus, Västerås

I den forna officersmässen intill flygplatsen strax utanför Västerås centrum har krögarparet Lena och Lennart Borrwall skapat en gourmetrestaurang där man njuter högklassig mat till "petit prix" i en klassiskt sober miljö. När Lennart kockar loss i köket händer det att en minialadåb på oxbringa med en krämig trattkantarellsoppa av egenhändigt plockad svamp får inleda kvällen. Lena som står för drycken guidar till passande viner från en välkomponerad lista.

UPPLAND

12 Hambergs Fisk, Uppsala

Hambergs Fisk är en av Uppsalas bästa och trevligaste restauranger med fin utsikt över Fyrisån. På Hambergs råder informell stämning och enkel men trevlig miljö där råvarorna, fisken och skaldjuren, bokstavligen står i centrum bakom glasdiskar. Hit går man inte för en diskret affärsmiddag, utan för att läppja på ett glas utmärkt chablis och äta läckra, och även lite ovanliga, färska skaldjur. Desserterna är enkla, men väldigt läckra. Panna cotta rekommenderas. Den som vill äta sig proppmätt på läckra ostar har också kommit rätt.



Hambergs Fisk

13 Krägga Herrgård, Bålsta

Vinter som sommar, en helg på Krägga är synnerligen njutbar. Vintertid möts vi inomhus av skenet från hundratals små ljuslyktor, allt-ifrån hallen och genom samtliga salar och salonger. Brasor sprakar trivsamt i de öppna spisarna. I den stiliga herrgårdens matsalar är det ombonat och vackert inrett. Köket lagar svenskt med influenser från hela klotet och på närproducerade råvaror alltefter vad årstiden kan erbjuda.

14 Thoresta Herrgård, Bro

Thoresta består av två vackra herrgårdsflyglar belägna i en blånande Mälارvik. Mottagandet är mycket vänligt och proffsigt utan att det känns påklistrat. Maten är god, nyttig och lagad med känsla. Temaweekends med storslagen afternoon tea-buffé på lördagar. Två golfbanor i grannskapet lockar många medan andra nöjer sig med promenader i den vackra omgivningen.



Thoresta Herrgård

STOCKHOLM

15 Lux Stockholm

Skulle man någon gång offra något för ett bakverk så torde det vara för Lux madeleiner. Vilka madeleiner! Så där rullar det på, en sittning på Lux är något av ett bländverk av generöst strösslade detaljer. Inte minst imponerar godsakerna från husets eget sötsaks- och brödlab lite längre in på Lilla Essingen. Kockarna, tillika krögarna, Henrik Norström och Peter Johansson har utvecklats till ett av våra bästa dubbelpar. Stundtals är det ren uppvisning i modern spjutspetsmatlagning. Lux erbjuder en bra samling viner och till kaffet erbjuder man sex brygder på böner från olika delar av världen.



Lux Stockholm

16 Långbro Vårdshus, Älvsjö

Wienerschnitzel är ett mycket vådligt nummer. Rent av ett konststycke. Visst, många är - kallade, men få kök korrar att landa det centraleuropeiska kökets paradržätt. På Långbro kompas schnitzeln av fint immig buljongkockt potatis smaksatt med bacon och örter. Och ja - det är riktigt bra. Fattas bara annat. Fredrik Eriksson har det klassiska käket i fingrarna. Menyn listar en räckta väl utförda svenskheter och naturligtvis fattas inte självklarheter som assietter till förrätt. Vinlista där allt går att få glasvis och en bra radda öl är ett stort plus.

17 Marie Laveau

Vi har ingen aning om vilka svartkonster som voodoo-häxan Marie Laveau utförde i New Orleans. Men kanske är det upphovet till den svartkorv som bär hennes namn. Läckert smakrik, packad med hjortfärs, anklever och kalvbräss - och blod förstås. Serveras med äppelskivor som ger en perfekt syrlig kontrast. Marie Laveau är en säregen upplevelse - i baren mot gatan pågår stimmiga samtal. Ett tiotal meter längre in upplever du nästan en sakral stämning i den stora matsalen. Den servicevilliga personalen guidar dig gärna genom den korthuggna menyn som bjuder på mycket innovativ matlagning - nästan lite våghalsig emellanåt.

18 Rolfs Kök

Jonas Bohlins och Thomas Sandells geniala tolkning av en modern umgängesfrämjande krogmiljö får den mest förhårdade designnörd på fall. Det öppna köket med sittplatser runt omkring, stolar och utensilier upphängda på väggen och bordens fiffiga iläggsskivor som gör att Stockholms intressantaste långbord under kvällen uppstår här. Johan Jureskog har ett rustikelegant, direkt maskulint, anslag i köket. Det bästa av råvaror spelas ut i rättframma kompositioner, skönt avskalade pynt. Minutiös tillagning och behärskande av teknikerna gör dock det hela komplext med djupt kraftfulla smaker.



Rolfs kök

19 Spring

En flortunn torkad äppelskiva nerstucken i en kula kanelglass hittar sin spegelbild i den lika tunna skiva som ligger under ytan av en sjö av äppelgelé. På Spring serveras en av årets vackraste efterrätter. Äppelkreationen pryds också av en sallad på rivet äpple och valnötter samt en smaskig äppelpaj vid sidan om som bara den i sig är nog. Detta är Spring i ett nötskal, maten är raffinerad i sin estetik, men samtidigt väldigt, väldigt god. Joacim Olsen och Martin Brag driver en av Stockholms modernaste och roligaste asiater just nu, för även om inspiration hämtas från flera platser i världen, är det ändå Asien som sätter störst prägel här.

SÖDERMANLAND

20 Bomans Hotell i Trosa

Trivseln sitter i väggarna och servicen är genuint varm och vänlig. Maten är utmärkt. Strömming på Bomans vis, köttbullarna plus rårika med löjrom är populära stamisar på menyn. En hjortcarpaccio med vinägrett på äpple och - cashewnötter smakar ljuvligt.



Bomans i Trosa

21 Skansholmens Sjöökrog, Hölö

En riktig skärgårdspärla, belägen vid Skanssundets färjeläge. Ambitionen är högt ställda, Matsalen är vacker i ljusa färger och här finns eget brännvinsbränneri där de egenproducerade snapsarna serveras exklusivt till restaurangens gäster. Från Östersjön hämtas gravade strömmingar och stekta gösar. Från de sörmländska skogarna kommer vildsvinssalsiccia och karljohanssvamp.

22 Wreta Gestgifveri, Jönåker

Gestgifveri är absolut rätt ”stafning”. Här rullar tiden bakåt mot 1700-talet med såpskurade golv och mycket smakfull tidstypisk inredning. Blomkåls-panna-cottan med knaprigt bacon är en len, behagfull upptakt. Sedan landar några skivor enbärskryddat, rosastekt fasanbröst. Under är det välbäddat med smörstekt trumpetsvamp. Aftonen får även ett lyckligt slut i en varm chokladskapelse med fräck kaffearom, en frasig strut med lingongrädde och en häftig sorbet av lönnsirap från närliggande Blaxsta gård.

ÖSTERGÖTLAND

23 Vårdshuset Göta Hotell, Borensberg

Ett rött hus med vita knutar, blommande pelargoner i fönstren och fantastisk utsikt över Göta Kanal är den välkomnande vyn. Här äter och sover man gott. Maten som serveras är inspirerad av både svenskt och franskt medan råvarorna allt som oftast hämtas från närliggande sjö och skog. Bland förrätterna märks kökets specialitet kanapé Göta, rökt sik och kräftstjårter på pumpernickel toppad med en rejäl klick sikrom. Den korta vinlistan är välvald och alla viner serveras glasvis.

VÄSTERGÖTLAND

24 Albert Kök, Hotell & Konferens, Trollhättan

Vyn från bordet på Albert är imponerande med Trollhättefallens wagnerska natur. Intresserar man sig hellre för kändisar kan man studera de inramade hälsningar som Trollywoods filmstjärnor har lämnat efter sig. Skådespelarnas tacksamhet är förmodligen äkta för på Albert är mottagandet lika personligt som professionellt. Råvarorna hämtas från trakten och menyerna följer årstidernas skiftningar, precis som den svenska mattrenden påbjuder just nu. Entrén i sexrätterssupén slår an tonen; gravad älg med lingon- och äppelgelé, syltade trattkantareller och granskottsglaze. En förrätt kan inte smaka mer svensk höst än så. Vinsserveringen är kunnig och barens whiskyutbud är minst sagt imponerande.



Albert

25 Forshems Gästgivaregård, Hällekis

Stället får välförtjänt uppmärksamhet i Stefan Jarls film "Gäst-givargår'n" om det som just sägs vara Sveriges äldsta gästgivaregård. Det är en av landets få slow food-restauranger med företrädesvis lokalt producerade råvaror. Trötabiffarna (vildsvinsfärs och korngryn) med potäter, gräddsås och mormors kryddade lingonsylt är rejäl mat på bred västgötska, men köket bjuder också på mer världsvana menyer efter säsong.

26 Restaurang Sjöboden, Lidköping

Ståtliga Läckö Slott lockar besökare från hela världen och många tar sig gärna vidare till fiskeläget Spiken vid Vänern. Sjöboden har vuxit från enkelt café till att erbjuda en bred meny och kvalificerad matlagning på abborre, gös och sik som landas helt nära köket. Men här serveras även en del kött, däribland en gravad oxfilé som formligen smälter i munnen.



Restaurang Sjöboden

27 Svenska Krogen, Borås

Äntligen har Borås fått en modern bistro med gastronomisk ambition. Här går att äta roligt och ibland riktigt, riktigt bra. Vad sägs om rockavinge med hembakad blodpudding, svartrötter, friterat purjofnas och skummad lingonsås? Jodå, rätten inte bara rockar, den svänger i riktigt skön harmoni. Att boka bord är avgjort en god idé.

BOHUSLÄN

28 Panget på Resö, Resö

Det vita panget med första parkett mot Västerhavet är ett bra riktmärke antingen man kommer med båt eller bil. Med avstamp i det bohuslänska serveras närfiskade havskräftor vitlöksdoftande med örtpesto på rågad tallrik (även en halv portion är generös). Pangets fisk- och skaldjursgryta har välförtjänt gott rykte och står sig i alla väder. Omfattande vinlista med initierad vägledning till dyrgriparna.



GÖTEBORG

29 Linnéterrassen

I de vackra 1800-talssalarna med handtryckta tapeter och panelväggar serveras innovativa rätter i svensk tradition av tämligen hög klass. Den mörka, möra pärlhönan på två vis med saffran- och mandelpotatispuré och ragu på pancetta och bönor är en oväntad favorit vi fortfarande drömmer om. I baren spelade en stillsam jazztrio för gästerna som hellre ville ta en öl och välja något ur den enklare barmenyn.

Panget på Resö

30 Thörnströms Kök

Än presterar köket mästerligt, än är sältan för driven eller så har något gått lite för länge i pannan. Misstolka oss inte, här äter man fortfarande intressant, och i relation till priset vankas det ofta riktigt god kvalitet. Den sympatiska mixen av europeiska influenser sammanförs i nummer med bra idéhöjd. Ibland är det ruggigt bra som i en hommage till Baskien där landets omhuldade torsk korrekt koordineras med en perfekt confiterad äggula, salicorn, till djup sötma rostad paprika samt sjöborre.



Thörnströms kök

31 Wasa Allé Restaurang

Inrymt i ett gammalt före detta apotek, med mörka vackra träslag är detta sannerligen en modern krog med frisk fräschör. Det är nästan i det allra enklaste som man är bäst, som ett ostron från Grebbestad, fulländat i sin havssmak, med en gelé på japanskt risbrännvin, ett typiskt exempel på hur man blandar svenskt med toner från hela världen.

Avsmakningsmenyerna tillhör det mest prisvärda man kan äta på den här nivån. I den väldigt väl utvalda vinlistan presenterar man stolt ett stort urval av biodynamiska viner från några av världens bästa producenter.

HALLAND

32 Lilla Helfwetet, Halmstad

Lucifer ska inte tro att han är den ende som har det bra på Lilla Helfwetet! Vinmenyn lockar till frestande många äventyrligheter och matsedeln med exempelvis en fin rödingkorv med citrus, en ankleverterriner med en spännande fikon- och mangokompott, en raffinerad lakrits-pannacotta samt en cointreauflamberad ananas.



Lilla Helfwetet

SMÅLAND

33 Hestravikens Wårdshus, Hestra

Den blekgula gården ligger vackert vid Algutstorpasjön och Nissan rinner genom ägorna. Köket håller den klassiska fanan högt, efter säsong. Det kan bjudas på såväl rådjursstek med rotfrukter som vildandsbröst med sherrysås och råstekt rotselleri. Prisvärda weekendpaket finns, både för den som vill lyxa lite extra med champagne på rummet och femrättersmeny och för naturälskare som vill ha med sig picknicklunch i korg.

34 PM & Vänner, Växjö

Som helhet en av Sveriges bästa restauranger - och inte minst matsalsarbetet förnyas löpande med inspirerade infall och flitig närvaro vid alla bord. Citron rives över en varm nyponshot med stelnad gräddes "som i skolan", som dimper ner som en av flera instickare i måltiden. PM lyckas med hjälp av tjugotalet småskaliga uppfödare, fiskare och odlare i trakten och därtill lika många "skogsmullar" ute på ständigt jakt efter svamp, bär, skott, syror och diverse smakrikt ogräs övertyga oss om att småländsk skog, äng och sjö är ett dignande Toscana.

35 Helén och Jörgens, Kalmar

Servisen ses ständigt bärande ut och in på stora brickor. Detta kånkande resulterar i mängder av små tallrikar, fat och skålar som pusslas ihop framför gästerna. Det fiffiga med tapasmenyn är nämligen att man med lätthet kan välja sex rätter i behagliga halvportioner till ett minst sagt sympatiskt pris: 89 kr för två förrätter, lika mycket för två desserter och 240 kr för två varmrätter. Detta tapas-fyrverkeri kan bestå av en rasande god liten anklever- och kalvterriner. Eller av två sorters fin sill med god gubbröra och tre små valfria tvåor snaps till.

SKÅNE

36 Godset, Lund

De skånska råvarornas fanbärare i Lund är tveklöst kockarna på Godset. Kärleken till de närproducerade äpplena, ankorna, svamparna och fasanerna är som tydligast på tallrikarna som bärs ut i det ombyggda godsmagasinet. Många klassiska viner erbjuds glasvis. Godset är en varm restaurang där servisen är uppmärksam och gör allt för att man ska känna sig varmt välkommen.

37 Klostergatans Vin & Delikatess, Lund

Lund har här fått sitt första Parisinspirerade kvalitetsbrasserie. På menyn hittar vi ofta klassiker som perfekt gratinerade havskräftor med dillolja och oxfilé med fint syrlig béarnaise. Ingen mat tycks lämna luckan här utan att ha kvalitetssäkrats i flera led, och det är ovanligt. Vinutbudet är begränsat men väl utvalt.

38 Restaurang Åvägen, Åhus

Doften av hav, tång, sälta och tallskog möter oss när vi tar oss över den gamla Äspetbron till den ombyggda före detta speceri-affären som i dag är restaurang. Interiört är det strikt, stramt och modernt designat. Råvarorna är oftast lokalt förankrade och utvalda med största omsorg. Uppmärksam och trevlig personal bidrar till en lyckad restaurangupplevelse.

39 Mrs Brown, Malmö

En kvarterskrog som ingen kan motstå. I de flätade korgstolarna på sommarens uteservering, resten av året framför köket på svartlackerade Myranstolar - trängs en trogen stammispublik som inte kommer ihåg var de åt innan Mrs Brown trädde in på arenan. Sopporna är alltid lockande med sina enkla men fina ingredienser, även de ständiga trotjänarna som revbensspjället från Erikstorp och den fänkålsdoftande fiskgrytan med havskräftor är osvikliga publikmagneter. Vinerna är väl valda och vissa i personalen kan verkligen sina saker.

40 Vendel at Sturehof, Malmö. Fast meny från 650 kr.

Hummermjölk någon? Jo, så rubriceras den tunna och eleganta hummersoppa som så effektivt lyckas fånga in och koncentrera de flyktiga aromämnen i det oftast så smakbleka skaldjuret. En av krog-Sveriges främsta klassiker har fått ett nytt inre liv. Ribban har lagts högt - inte minst prismässigt. Två menyer bjuds; en sexrätters för strax under 900 kr och en tiorätters strax under 1200 kr, med ambitiösa vinpaket till. Ja, det blir en slant - men också väldigt mycket gastronomi för pengarna.

41 Tempo Bar & Kök, Malmö

I Malmös mest krog- och bartäta område, Möllevången, ligger en stjärna som lyser mycket starkare än alla andra. På somrarna rasar ett veritabelt krig om uteserveringens vintageplaststolar, ett charmerande krig som på höstarna och vintrarna flyttar inomhus, till den långa bardisken med den stundtals medvetet lakoniska och egensinniga personalen. Tempo levererar fortfarande mycket bra och ibland lite spännande mat, även om populariteten emellanåt gör att köket gör avkall på kvaliteten.



Vendel at Sturehof
Foto: KRISTIN LIDELL

42 Torso Twisted, Malmö

Koncept, koncept, koncept. Så skulle man kunna sammanfatta Malmös nya innekrog dörr-i-dörr med stadens numera världsberömda landmärke Turning Torso. Dagtid är Torso Twisted en tämligen anspråkslös lunchrestaurang, men på kvällarna, längst in i den stora lokalen, presteras ambitiös fine dining. Ett väl sorterat hi-tech-vinotek och en välfylld cocktailounge med ståplats för fler än man kan räkna välkomnar. Jodå, Torso Twisted har allt skruvat till Malmös krogscen rejält. Åt alldeles rätt håll.



Turning Torso
Foto: JOHANNA REEDER

43 Trappaner, Malmö

Vissa restauranger behöver lite tid på sig för att hitta stilen, hitta råvarorna och vinerna - som Trappaner. Mottagandet är vänligt och personligt. Sympatiska menypriserna - under sex hundralappar för en imponerande parad av rätter där kreativiteten är väl balanserad med säkra smaker och lagom innovativa uppläggningar. Många återkommer också på grund av de träffande vin- och dryckesvalen. Miljön på Trappaner är nordiskt avskalad och nedtonad och visst blir stämningen ibland lite högtidlig.

44 Skanörs Gästgivaregård, Skanör

Gästis har gastronomiskt sett börjat bli ett säkert kort, en modern och fräsch matlagning tar nu form i den gamla gåsagården. Valmöjligheterna är förhållandevis stora. Här erbjuds alltid en elegant vegetarisk meny som komplement till avsmakningsmenyerna, vilka vanligtvis är centrerade kring vilda råvaror från Skåne. Ungdomlighet är något som genomsyrar både viner och service på Gästis. Mestadels är det fantastiskt, men ibland kan man önska några snäpp mer rutin, raphet och mognad i just den här miljön.

ÖLAND

45 Trädgårdsgatan 26, Borgholm

Ett sött litet gatuhus där restaurangen utgörs av ett rum och kök. 16 platser - med candlelight-mys. Matmässigt har Jonas Åhman mycket glöd under grytorna. En entré som ankleverterrinen med rödlök- och rödvinsmarmelad på smörstekt brioche och en sval Alsace-pinot gris sätter nivån. Avslutningen är perfekt: äpple & co med både brûlée, tarte och sorbet. Bra vinval från en liten trevlig lista.

GOTLAND

46 50 Kvadrat Visby, Visby

Så när som på en klick gyllengul sötpotatiscrème ligger en mörkt örtskrudad rådjurskabanossen som ett ensamt utropstecken på en rektangulär tallrik. Den är i mångt och mycket en programförklaring för den lilla krogen i Visby. Det finns något av sakral enkelhet över allt här, också miljön som lyckas gifta blottlagda gotländska stenmurar med vitrappat

och vitlacket i en sofistikerad mix. Fokus ligger på att lyfta fram det typiska i noggrant utvalda råvaror, främst från lokala producenter.

47 Donners Brunn, Visby

Här är inte bara fullsmockat varje regnfri sommarafton utan också under de mörka helger många gotlänningar gärna kurar skymning under Donners Brunns trygga källarvalv. Brunnens kök ger sig sällan ut på osäkra jaktmarker utan håller sig, tack och lov, till beprövade kort. Genomgående goda såsskyar, perfekt kokta grönsaker och kongenialt välkryddade kvalitetsråvaror. Resultatet blir klassiskt smakrikt - men också lätt och grönsaksljuvligt.

48 G:a Masters, Visby

De gamla mästarna fortsätter att göra denna lilla krog till gotlänningarnas eget stamlokal och kallar sig också utan större överdrift "Visbys trevligaste vardagsrum". Inte bara dryckerna lockar, köket är stundtals vassast i stan i kategorin rejäla och saftiga köttbitar med smakrika tillbehör. Med värme och avspänd sympati möter personalen sina gäster.

49 Krakas Krog, Katthammarsvik

Gotlands nyaste gourmetkrog är mer kompromisslös än de övriga. Läget mäktar bara sommaröppet, och kanske lite kring jul. Härligt hemmas vinskribent Ulrika Karlsson och Johan Jonsson i köket visar sina sammanflätade smakambitioner i en liten eller stor överraskningsmeny med vinpaket. Inte heller Krakas missar upplagt mål: att förädla öns lokala råvaror. Rätterna man hittar här hör till de mest moderna som serveras på Gotland. En kaninkorv serveras med strimlad gotlandstryffel och kajpstuvad kronärtskocka, lyxbiffen från lokala Ejmunds är pimentónmarinerad och åtföljd av pommes frites, torkade oliver och vinsyrad grädde.

50 Smakrike Krog, Ljugarn

Nu är Ljugarn åter på väg att bli en av Sveriges trendigaste badorter. Mitt i smeten öppnar Smakrike dörrarna till en fin matupplevelse året runt. Kanske dröjer man sig kvar i baren med en enkel barmeny eller också lämnar man den urdruckna aperitifen och bänkar sig i den lindblomsgröna matsalen. I enkla vackra presentationer serveras mat med långa och mjuka eftersmaker. Grunden är fransk-svensk med stänk av Italien. En kantarellfylld pastarulle stagar upp det knaperstekta pärlhönsbröstet, en kombination som får ett harmoniskt lyft av forellrom och saffran.

[Jon Hansson](#)

