

Lyxigt i Uppsala får högsta betyg

Publicerad 2011-03-07 11:26

Hotellpatrullen delar ut sin första femma. Läget i domkyrkokvarteren, kockar från några av Sveriges bästa krogar och en exklusiv, ombonad inredning gör att Villa Anna får toppbetyg.

5. Den krämfärgade byggnaden mitt i Uppsalas gamla historiska kvarter har rötterna i sent 1800-tal och var en gåva från brukspatronen Carl Edward Ekman till hans dotter Anna och hennes familj. Bröderna Kumlien, som skapade Grand Hôtel i Stockholm, fick uppdraget att rita huset, som är inspirerat av den italienska renässansen.

Även som hotell har lilla Villa Anna – som öppnade för ett knappt år sedan – kvar en familjär och ombonad känsla. Lobbyn är varm och vänlig, mottagandet välkomnande. Det doftar te och nybakt från den lilla matsalen. Afternoontea ingår inte i weekendpaketet så Hotellpatrullen tar i stället en stärkande promenad bland höstlöven.

Läget kunde inte vara bättre. Villa Anna ligger mitt emot Helga Trefaldighets kyrka, ett stenkast från Domkyrkan som denna eftermiddag bjuder på gratis körkonsert med musik av bland andra Benjamin Britten. Snett upp till höger skymtar Uppsalas rosafärgade slott. Det anrika universitetsbiblioteket Carolina Rediviva ligger nästan lika nära. Efter en snabbtur in på Museum Gustavianum, med sin fantasieggande Anatomiska teater, är vi redo för en liten flaska champagne, choklad och frukt på rummet.

Den lilla middagsmatsalen är lite väl avskalad i jämförelse med de varmt och mjukt inredda rummen. Sobert grått i olika toner, men dukar och lite ljus skulle inte ha skadat.

När startskottet för sexrättersmenyn går glömmer man dock sådana petitesser. Kockarna på Villa Anna har sina rötter hos dels tvåstjärniga Edsbacka krog (nu nedlagd), dels den sörmländska gourmetkrogen Oaxen. De har skyhöga ambitioner, vilket känns i varenda liten väl avvägd tugga. Från den syltade makrillen med galet god pressgurkasorbet(!), den marinerade oxfilén och den lilla lättsjudna piggvaren med bland annat öglaze, till getostterrinen med kolasås på palsternacka och en morotskakevariation med havtornssorbet, är man lika lycklig.

De övervägande ekologiska vinerna är suveräna, från förrättens Riesling till starkvinerna på slutet som har inslag av calvados och cider.

Att även frukosten, som delvis serveras à la carte, är lika välgjord och omsorgsfull gör en weekend på Villa Anna till en enastående upplevelse.

Hotellpatrullen får lust att citera Oscar Wilde: "Jag har så enkel smak. Jag vill bara ha det bästa av allt."

Hotellpatrullen
resebilagan@dn.se



Foto: Hotellpatrullen
Champagne frukt och choklad på Villa Anna.

Villa Anna

Prisklass: Lyx (Budget: under 1.500 kr, Mellan: 1.500-2.000 kr, Lyx: över 2.000 kr)

Rummen: Rymliga och exklusivt inredda med högt i tak, extremt sköna sängar och lyxig hightechteknik för tv och musik. Badrummen en våt dröm i kakel och klinker med både badkar på tassar och glasad dusch.

Maten: Superambitiös, genomtänkt och vackert upplagd. Spännande vinlista med många ekologiska viner.

Utrymmen och aktiviteter: Vinkällaren kan bokas för vinprovningar, whiskyprovningar och chokoladavsmakningar. Flott festväning. Afternoontea på lördagarna (förbokas) för 225 kronor per person.

Service och atmosfär: Varm, vänlig och mycket serviceminded. Personalen demonstrerar lustfullt rummens alla finesser.

Kostnader: Dubbelrum kostar 2.100-2.800 kr på helgerna. Weekendpaketet kostar 1.545-1.945 kr per person (antingen 3-rättersmeny eller det dyrare alternativet 6-rättersmeny som även inkluderar frukt- och chokladfat med champagne vid ankomsten.)

Adress: Villa Anna, Odinslund 3, 743 10 Uppsala

Telefon: 018-580 20 00

Hemsida: www.villaanna.se

Mejladress: info@villaanna.se

Dela | Kommentarer (0) | Bloggat (3)

Rekommendera

44

Tweeta

2

Tipsa via e-post