

Stockholm 17:30
-0,2% | år: 5,5%

Dow Jones 20:10
0,0% | år: 6,8%

Mån 07 Maj Uppd. 19:19 | Stockwatch | Trader | Börssnack | Indikatorer | DiTV | Din ka

Krogtoppen

Krog: Uppsalakrögare i en klass för sig

Uppdaterad 2010-06-05 10:04



Foto: Anna Rögnqvist

WEEKEND: Mittemot Uppsala domkyrka ligger ett privatpalats från 1870-talet, som både fungerat som flickskola och församlingshem. Sedan i fjol är byggnaden renoverad, och inrymmer toppkrogen Villa Anna.

Det är nu i början av sommaren som Uppsala är som vackrast. Almarna på en av stadens mest klassiska platser,

Odinslund, har kvar sin skira grönska.

Här ligger domkyrkan, anatomiska teatern Gustavianum och den medeltida lilla Heliga trefaldighetskyrkan.

På 1870-talet uppfördes här också ett privatpalats mittemot kyrkan. Det var Finspång bruks legendariske patron Carl Ekman som lät bygga huset åt sin dotter. Sedermera kom det att rymma en flickskola, och från 1942 domkyrkans församlingshem.

Sedan december förra året är byggnadens lyx återställd, dock i nutida tappning som boutiquehotellet Villa Anna med blott elva rum. Restaurangen i entréplanet innebär att Uppsala med 130.000 invånare får en välbehövlig toppkrog.

Bakom Villa Anna står kockarna Markus Eriksson och Rafael Löfstedt.

I restaurangen driver de, i takt med tiden, en lokalproducerad och ekologisk linje. Låt oss genast konstatera att det blir lyckat, om än inte fulländat ännu.

Restaurangens gäster tas emot vid lobbyns glasdisk och med formgivaren Mats Theselius läderfätöljer vid soffbordet.

Från första stund är servicen avspänt professionell, just på det sätt som gör att gästerna också blir avspända. Inget vin serveras utan att servitören provsmakar, och servicen håller även när alla 24 sittplatser är upptagna. Det är egentligen inte många, men ändå i mesta laget. Villa Annas elegant vilsamma kroglokal med diskret grämönstrade väggar har besvärande tätt mellan borden, åtminstone en fullsatt lördagskväll.

Den gäst som väljer den mest kompletta menyn, Anna Ekmans val, får sig till livs à la carte-matsedelns nästan alla rätter. Men innan dess serveras en apéritif på pilgrimsmussla, sorbet på pressgurka och tomatvatten. Kombinationen sätter fart på smaklökarna.

Första rätten är strömming marinerad i rapsolja med kungskrabba, saltgurka och små klickar majskräm. Poängen är bryningen mellan strömming och krabba.

Andra rätten är nordatlantisk pilgrimsmussla snabbt grillad i en het panna. Det ger en pikant bränd ton. En finstämd terrin på färskost och potatis, formad som en stor bit konfekt, hör till.

Ordet avkok för tanken till gammaldags sjukhusmat. På Villa Anna handlar det förstås om annat. Rätt tre är avkok på nässlor som hålls över en bit mörkt fläsklägg och därtill en inkokt confiterad ägggula som färgglad poäng på tallriken.

Så långt är allt bra. Sedan kommer ett bottenapp. Torskfisken bleka, till konsistensen lite som lutfisk, serveras halstrad med rostad tomat, sagogryn samt en vinäggrett på sagogryn. Det är, om uttrycket tillåts, till färg och smak en blek anrättning. Tillbehören lyfter inte den trista fisken. Här skulle ha behövts något annat, kanske något i sammanhanget vägat enkelt som en aromatisk vitvinsås.

Rätt fem lägger fast rätt kurs. Den ekologiska köttbiten, lammnacke, har ett dygns långkok bakom sig. Den blir perfekt, köttet smälter i munnen. Därtill serveras en lammkorv som kryddats med den läckra ogräskryddan libbsticka. Ett minus är något för rikligt av det brända lökbröd som serveras till.

Avrundningen är blåmögelost från den norduppländska gården Eskesta med tolv kor och ett mejeri. Dess ostar provar vi gärna, men inte friterade à la 1970-tal. Den tjocka frityrdegen efterlämnar en trist eftersmak. Behållningen är möjligen när den helt smälta osten blandar sig med en kula lavendelglass.

Desserten glassrabarber är ett uppfriskande slut på menyn.

Anna Ekman-menyns vinpaket har endast sydeuropeiska viner, samtliga ekologiska eller antroposofiska. Det handlar om bra viner, men inga toppnummer. Utbudet i den här miljövänliga genren är begränsat. Kanske skulle Villa Annas sommelier släppa in annat också för att höja kvaliteten.

FLER NYHETER

Bolån

▶ Trött på hög boränta? Här hittar du banken med bästa räntan. (Extern tjänst)

Hotelltoppen

▶ DI testar hotell

Krogtoppen

▶ DI testar restauranger

DI Weekend

▶ Prenumerera här!

Årets bästa dokumentär

▶ Klicka här för att beställa

Välkommen till di.se-panelen

▶ Var med i vår panel och uttryck dina åsikter

DI Weekend Hotell

Mer av DI Weekend Hotell

Publicerad 2010-06-05 10:03

Uppdaterad 2010-06-05 10:04