

Krogtest: Nya Restaurangen Ilse - ett vattenhål för gourmander eller för den som bara vill slinka in på en bit god mat

”

TOTAL POÄNG: 92/100

Lokal & miljö 91/100 Lokalen är nu nyttjad till varje tum. Restaurangen har fått rymd och en ljus luftighet. Allt är snyggt tilltänkt av inredning, det känns inte över bonat heller inte kalt. En snygg side står som en tron mitt matsalen och servicen får en plats att kunna arbeta smidigt ifrån. De nytilkomna platserna runt köket kommer för många bli favoritplatserna. Vid dessa platser har gästen möjlighet att prata med kockarna under middagen. Särskilt undertecknad vill som vanligt sitta så nära köket som möjligt för att kunna ställa alla frågor och få svar på mina funderingar. Det som glädde oss extra mycket är, att köket kan allt om sina råvaror. Med Esperanto, Råkultur som ”grannar” så är denna adress värt en egen resa. Gastronomisk idé 92/100 Här tänker man efter vad som är bäst för dagen, på lunchen så finns tre alternativ samt om man vill så går det alldeles utmärkt att beställa från den stora menyn. De tre rätterna ändras från dag till dag och vi är mer än nöjda. Inte en massa krångel på tallriken utan det som syns smakar fantastisk. Vår ena lunch bestod endast av fyra smaker och de var förträffligt bra. För att kunna få en bred upplevelse av den stora menyn så provade vi flertalet av mellanrätterna och vi hoppade av nöjdhet. Tartaren på oxen är något vi kan äta alla dagar i vecka. Service och bemötande 90/100 Glatt och piggt bemötande av ägaren själv, det är inte bara ekonomisk att vara i service som ägare utan det ger även en stor inblick av hur gäster tänker och känner. Vi blir lotsade genom menyn och får förslag på viner till varje rätt. Denna dag var det lugnare i matsalen men kan bara tänka mig att när det börjar rulla på både dag som kväll så kommer stämningen och trivseln bara öka. Att njuta av en lunch här kostar men är samtidigt prisvärt när vi ser vilken kvalitet råvarorna har och på vilket sätt de tillagas på. Mat, säsong och tillagning 92/100 Maten är vällagad och smakrik med ”enkla” smaker som alla förstår. Som vi beskrev innan så känns tillgången av dagens råvaror till bästa kvalitet enormt viktigt! Man har en stor respekt inför djurhållning och har koll på varifrån djuren kommer och det går inte att missa ”Parmesan - Ko” som oftast finns på menyn. Dryckeslistan & dryckeskunskap 90/100 Här kan man dricka mycket gott till bra priser. Det finns en god spridning på vin och från några regioner går man ännu djupare. Högt och lågt, en ”liten” lista men ack så naggande god. Den känns levande och här öppnas det mesta upp på glas. Kunskapen finns absolut i matsalen kring vilken dryck som skall drickas och till vad, lyhördhet är något vi uppskattar och det möts vi av till fullo. Trivsel & Totala upplevelsen 91/100 Här trivs vi och det kommer alla att göra. Den lilla bardelen som man möts av i entrén kommer att bli ett vattenhål för vindrickare, drinkmarodörer eller de som bara vill slinka in på en snabb bit mat. När våren kommer så kommer ljuset bli en ännu större upplevelse i matsalen och man får inte glömma att vid spisen så står det kockar med många tankar och funderingar om hur de skall behärska sin kunskap. Detta är bara början på något riktigt bra. En rolig krog med stora möjligheter, menyn och vinerna ger oss mersmak och för de som vill

vistas här en helkväll kommer ha fullt upp kvällen lång och för dem som tar en rätt kommer att förstå att till nästa gång så kommer man att sitta längre. Trivsamt är rätta ordet med strålande mat.

TOTAL POÄNG: 92/100

”