

SvD MAT&VIN

Finkrog väl värd resan

Det är sällan värt att gå över ån efter vatten, men undantag finns. Fjärderholmarnas krog är ett exempel. Nyrenoverad och med ett kök som nu hunnit ikapp sina stolta ambitioner.



6 juli 2011 kl 10:06, uppdaterad: 8 juli 2011 kl 10:42

LYX **FJÄDERHOLMARNAS KROG**

Stora Fjärderholmen

Telefon: 08-718 33 55 (bordsbokning) Öppet: (30/4-4/9) Mån-lör 12-24, sön 12-22. Varmrätter: 195-365 kr (skaldjursplåtå 795 kr)

Läget är förstås denna Stockholms närmaste skärgårdskrogs svaghet och styrka. Besöket blir till en utflykt och med den rätt överprisade båtturen inkluderad en ganska dyr sådan. Men nu är den faktiskt värd både omväg och nota.

Det är inte bara den nya glasverandan med en magnifik sjökontakt som lyfter Fjärderholmarnas krog utan också maten. Nivåhöjningen i köket har uppmärksamats av Guide Michelin, som givit Fjärderholmarnas krog en så kallas Bib Gourmand i sin senaste bibel.

Det vilar en jovialisk och lättsam stämning över krogen. Servicen är genuint vänlig och omtänksam, men en smula ojämn. Vid ett av våra besök på topp, vid ett annat alltför oprofessionell för ett ställe med Fjärderholmarnas pretentioner.

Läsarnas snittbetyg

18 betyg med 4,3 i snitt

Sätt ditt eget betyg:

Klicka på tärningen!

NOTERAT

Under perioden 29 juni till 13 augusti sätter Skärgårdsteatern Fjärderholmarna upp Hotelliggaren i regi av Sven Melander.

Visa mer fakta

Stämningen är nästan alltid hög. Till Fjäderholmarnas krog reser man ofta i stora sällskap, med jobbgång eller födelsedagsfirande familjer.

Priserna hör definitivt hemma på en lyxkrog och de förpliktigar. Ganska snart glömmar man dock kronor och ören för maten är rent himmelsk. Oerhört vällagad och läckert upplagd i förvånansvärt generösa portioner.

Den dillrökta laxen med kavringsmutor är en underbar inledning liksom den gravade ren- ytterfilén med sin lätta akvavitsmak. Toast Skagen måste ligga i Sverigetopp liksom de suveräna sillarna.

Och det bara fortsätter. Av den ångade torsken med slät äggkräm blir man rejält matberusad. Flanksteken är ypperlig, den rökta rödingen helt perfekt och bergtungan med vit sparris en nästan serafisk upplevelse.

Inte ens bland efterrätterna finns konturen av en kulinarisk plump. Detta är matlagningskonst i den högre skolan, som gör det lönt att gå över ån efter vatten – framförallt för den som har egen båt.

Fjäderholmarnas krog har fått ett lyft med nya, svala färger som skapar en sober, marin elegans. Dock är det synd att denna att pärla ska behöva ha så undermåliga toaletter, men dessa står säkert på make overlistan.

KROGGUIDEN

krogguiden@svd.se