

KROGTOPPEN

DANIEL BERLIN KROG

25 POÄNG AV 25 MÖJLIGA

- . **Mat:** 10 (av möjliga 10) **Service:** 5 (av möjliga 5) **Prisvärt:** 5 (av möjliga 5)
- . **Miljö:** 5 (av möjliga 5)
- . **Pris varmrätt:** 900 (avsmakningsmeny)
- . **Antal platser:** 30 **Öppettider:** 18:00-24:00
- . **Köksmästare:** Daniel Berlin **Adress:** Diligensvägen 21 Tranås
- . **Telefon:** 0417-203 00 **Hemsida:** danielberlin.se **Tidigare testad:** 2010-08-20 09:00:00

Krog: Högklassig familjemiddag ger full pott

Uppdaterad 2012-09-17 08:21. Publicerad 2012-06-08 08:50



Det finns uppenbarligen en marknad för fine dining på högsta nivå på den skånska landsbygden.

När Di Weekend besökte Daniel Berlin krog i Skåne Tranås på Österlen första gången, sommaren 2010, var restaurangen uppdelad i en finkrog och en enklare bistro.

Nu har bistron gjorts om till matsal för större sällskap, och samma högklassiga mat serveras i hela restaurangen.

Det är inte bara det lantliga läget som får oss att tänka på den numera stängda skärgårdskrogen Oaxen. Eller Fäviken Magasinet för den delen, även om Daniel Berlin inte är lika excentrisk i sin matlagning som Magnus Nilsson.

Kärleken till lokalt producerade råvaror har de gemensamt, och frågan är om inte Daniel Berlin har dragit den till sin spets.

Inte nog med att mycket av det som hamnar på tallriken har vuxit i trädgården utanför matsalsfönstret – till och med personalen kan sägas vara hämtad från den egna täppan. Krögarens mamma Iréne har just avslutat ett yrkesliv som förskollärare för att jobba åt sonen på heltid, och pappa Per-Anders håller på att lämna sin anställning hos energijätten Eon.

Efter en serie snacks – en mussla, ett vaktelägg, ett ”papper” på fjolårets svamp och lök – startar menyn med en lättbakad torskrygg och ett sötsyrligt rosarött band i tre lager: rödbeta, äpple och knöltång.

Fisken är inte fångad vid sydkusten, det bräckta vattnet där gör den ”sunkig”, förklarar Daniel Berlin vid ett av flera besök ute i matsalen. I stället hämtas den från Ålabodarna, ett litet fiskeläge norr om Landskrona.

Nästa rätt dröjer sig kvar vid havet och har en färgsättning som skulle göra sig på vilket designplagg som helst, med blek-gula tunna skivor av färskpotatis, klargröna stänk av dillolja och rosa korn av stenbitsrom. Underst ligger en potatiskräm med en udd av pepparrot, och inlagd gurka ger ett sting av syra.

Antalet tillgängliga primörer avgör storleken på menyn, som nu är uppe i tio rätter. Sparris förekommer i två varianter, där den vita åtföljs av vackert knallgula rapsblommor och ett lent skum på äggvita och brynt smör. Den gröna sparris serveras med nässelkräm, buljong på höns och kvickrot och ”mormors klimp”, små vita kuddar med en omisskännlig ton av kardemumma.

Det är så läckert att vi sörjer flyktigt när fatet är renskrapat – för att sedan börja längta efter nästa punkt på menyn.

Detta gäller för övrigt hela måltiden; rätterna är fulländade var för sig men de lägger också grunden för varandra och bygger upp en förväntan som hela tiden infrias. Att flera av de utvalda dryckerna serveras till två rätter i

följd bidrar till att hålla ihop helheten.

De genomgående franska vinerna är -naturligt eller biodynamiskt framställda. Dessutom är de enastående goda, som den kraftfulla pouilly-fumén på sent skördade sauvignon blanc-druvor, den lätt spritsiga och lite äppliga mauzacen och den unga men ovanligt mörka beaujolaisen.

Bakom urvalet står Pontus Elofsson, sommelier på omtalade Noma i Köpenhamn, nyligen utsedd till världens bästa restaurang för tredje året i rad.

Med tanke på de chaufförer som, på grund av det lite avsides läget, i många fall finns bland gästerna erbjuds ett trevligt alkoholfritt alternativ – ett dryckespaket med sex sorters äpplemust från Stenheda musterier i Vik.

Pappa Per-Anders svarar för merparten av dryckesserveringen, men vi betjänas också av en servitris som även hon är ytterst kunnig och omtänksam. Efter sju rätter föreslår hon att vi ska ta en bensträckare i trädgården, frågar om vi vill ha med oss var sin filt och fyller på vin i glasen.

Det är den första övertygande försommarmarkvällen, äppelträdet har brett ut en sky av vita blommor över gårdsplanen och fågelsången tilltar i takt med att mörkret sänker sig över Österlen.

När vi står och betraktar planteringarna på baksidan får vi en pratstund med mamma Iréne, som visar sina nya odlingstunnlar. Borta vid häcken plockar en kille från köket vitplister till en av de desserter som vi senare serveras: yoghurt-sorbet med två sorters "is", en rosa på rabarber och en grön på nämnda ört.

När vi bryter upp står medarbetarna på rad för att ta farväl, och redan i bilen på väg hem börjar vi fundera på när vi skulle kunna komma tillbaka. Det vi just har varit med om är smått unikt och något vi gärna vill uppleva igen: en familjemiddag av internationell toppklass.

DI Weekend Krog
weekendkrog@di.se