



Precis i hamnen i Kyrkbacken ligger krogen. Läget i sig bidrar till en lugn och behaglig stämning.

Foto: ROLAND BENGSSON

## [KROGEN]

### HAMNKROGEN HVEN, VEN

Prisnivå: Medel

SLUTBETYG 5



Grafik: HD

**Profil** Prisvärd basic-gourmet på vackra Ven.

**Adress** Kyrkbacken 73, Ven, 0418-720 03, [www.hamnkrogen.com](http://www.hamnkrogen.com)

**Öppet** sommartid må-lö 12-15.30 samt på kvällen från 18, sö 12-15.30. Övriga året mer flytande tider.

**Priser** Förrätt 95-135 kr, huvudrätt 195-225 kr, dessert 75-115 kr. Meny (5 rätter) 535 kr, vinpaket 365 kr.

# Avslappnad gourmetlyx

#### MAT 5

Utsökta råvaror ypperligt förvandlade till vackra och spännande rätter.

#### SERVICE 4

Vänlig, intresserad och rikligt förekommande.

#### STÄMNING 4

Avslappnat och lugnt, många seglare, golfare och danskar.

#### MILJÖ 4

Perfekt sommarkrog med fantastiskt hamnläge och skön uteservering.

**Sommarutflykt?** Ta båten till vackra Ven, jobba upp aptiten i cykelsadeln och tillfredsställ den på en riktig pärla till krog, Hamnkrogen i det urpittoreska Kyrkbackens hamn.

Färja går från Landskrona, fiskebåt från Råå. Eller gör som många danskar, segla dit med egen båt (om du har någon...) och smörj kråset.

**Vill man själv plocka** bland rätterna finns förrättsklassiker som löjrom, pilgrimsmusslor och toast Skagen, här omdöpt till toast Hamnkrogen, så klart.

Hvenspätta kan vara kul att äta på ön, serverad som den ska med skirat smör, champinjoner och färskpotatis.

Men vi väljer menyn för 535 kr, vilket är ett rent fyndpris för en välkomponerad och spännande avsmakningsmeny om fem rätter. Kombiner med vinpaketet för 365 kr och du har några trevliga och fantastiskt välsmakande timmar framför dig.

Inledningen är kraftfull och modig för att serveras på en uteserve-

ring i juli. En inte för stor skiva väl halstrad anklever kommer med fin yta och ett lent inre. Sällskapet är sötsyrlig ingefärslok och en sauternes som fungerar klockrent.

Nästa rätt kontrasterar fullständigt mot inledningen. Skaldjur och sparris är en trevlig kombination,

## Rätterna är inte lika arbetade och hårt drivna, men smakerna är definitivt på plats

speciellt när skaldjuren består av två stora och perfekt stekta pilgrimsmusslor och sparrisarna är så fina och smakrika som här.

Hyvlad parmesan och en liten skål ljuvlig sparrisoppa fullkomnar rätten - friskt, fräscht och vackert.

Vinet hänger på i samma stil; en sauvignon blanc från Marlborough, Nya Zeeland serveras rejält

kylt och möter upp med stram smak av citron. Detta är sommar!

**Menyns enda val** är fisk eller kött som mittenrätt: halstrad hälleflundra eller lammytterfilé. Vilket man väljer är en smaksak, båda är mycket bra.

Fisken är en rejäl bit med knaprigt skinn och lameller som glider isär som de ska. Tillbehören är kul och höjer betyget ett extra snäpp; potatiscremen har smaksatts med rökt makrill, och en kub sidfläk som sätter extra krydda på anrättningen.

Ännu fler kontraster i smak, textur och visuellt bjuder lammytterfilén på. Vackrast är ragu på färsk potatis, små gula och röda tomater (från Bjäre) och hackad ramslök, med smak av rosmarin. Mot den smeksamt lena ragun kontrasterar en kvadrat frasig friterad polenta, medan en sky med rostad vitlök klickar in djup i smakerna.

**Fyra sorters ostar** med olika marmelader och små fina miniknäcke är också en uppvisning i kontrastriktedom snarare än

homogenitet. Topparna på tallriken är en utsökt och vältempererad roquefort och en lokalt tillverkad getost. Ett sött glas av portvinstyp från Sydafrika ackompanjerar.

Punkten sätts med en dessert som också spelar fint på kontraster; en rulle len och luftig Valhronnamousse överdragen med hackade nötter. Till den mandelmjölksglass och cocoscème. Avec? Varsågod, cognacsvagnen till vänster, grappavagnen till höger.

**Jämfört med** de topprankade krogarna tvärs över vattnet i Helsingborg, eller Köpenhamn för den delen, är Hamnkrogen Hven en rustik och avslappnad gourmetrestaurang.

Rätterna är inte lika arbetade och hårt drivna, men smakerna är definitivt på plats. Den lokala förankringen hålls högt. Det känns lyxigt och genuint att på hemvägen morsa på de getter som på ett så förtjänstfullt sätt bidragit till osttallriken.

[krogen@hd.se](mailto:krogen@hd.se)

**TIDIGARE TESTER**

(gäller middagar)

**5 Gastro**

Södra Storgatan 11-13, Helsingborg, 042-24 34 70

■ Avsmakningsmenyer med modern gourmetmat och skånska inslag. Billigare bistroavdelning, bra bar och utmärkt vinkällare. Säker och kunnig service. Prisnivå: Hög. (28 april 2006)

**4 Café le fil du Rasoir**

Stortorget 18, Helsingborg, 042-37 37 50

■ Franskt brasseri med brett utbud. Klassiska franska rätter i lokaler som ger en känsla av den stora världen. Prisnivå: Medel. (3 mars 2006)

**4 Mento**

Kullagatan 53, Helsingborg, 042-12 23 30

■ Grillat med finess, koll på detaljerna och glassigt välkomnande. Kunnig och trevlig service i avslappnad miljö med bar och lounge. Dyra viner. Prisnivå: Medel. (7 april 2006)

**4 OZ Emellan**

Kajpromenaden 2, Helsingborg, 042-14 61 61

■ Trivsamt i modern hammiljö. Omsorgsfull och charmig servering av ambitiös, modern matlagning. Lite väntetider ibland, men oftast värt det. Prisnivå: Medel. (5 maj 2006)

**4 Farbror Elofs skafferi**

Billeberga, 0418-43 11 77

■ Vacker, modern och ren mat med skånska/provensalska förtecken i annorlunda miljö. Gammal skånegård som mest liknar en loppmarknad. Varm, rolig stämning. Prisnivå: Medel. (19 maj 2006)

**4 Restaurang Sand**

Hotel Skansen, Kyrkogatan 2, Båstad, 0431-55 81 00

■ Stor, snygg och dyr toppkrog centralt i Båstad med stor uteservering. Kompetent finkrogs-mat med asiatiska inslag, stor vinlista. Prisnivå: Hög. (14 juli 2006)

**3 Nick's**

Järnvägsgatan 15, Ängelholm 0431-129 00

■ Sportbar med stort S och rustik mat från grillen, i rejäla portioner. Pristvart och hög stämning, i synnerhet när det är sport på storbilden. Prisnivå: Billigt. (16 juni 2006)

**3 Tycho Brahe**

Helsingborg-Helsingör, +45 4928 5605

■ Stor färjerestaurang med folklig charm och förvånansvärt gedigen mat i den traditionella stilen. Prisnivå: Medel. (26 maj 2006)

**3 Thai Corner**

Bruksgatan 32-34 Helsingborg, 042-18 59 65

■ Typisk vällagad thailändsk mat och lågmäld korrekt service. Man har försökt åter skapa en liten bit Thailand i restaurangen men rätta stämningen uteblir. Prisnivå: Medel. (31 mars 2006)

**3 Bara Vara**

Fågelsångsgatan 2, Helsingborg, 042-24 52 52

■ Internationell känsla och mycket stämning. Utan att det känns ansträngt lämnas inget åt slumpen. Förlorar en given fyra på rejäl miss i både mat och servering (hagel i vildsvinsfilén). Prisnivå: Medel. (24 mars 2006)

**3 Casa Nostra**

Drottninggatan 124, Helsingborg, 042-14 78 27

■ Hemtrevlig italienerare med något för alla smaker och plånböcker; pizza och pasta eller en riktig trerättersmeny med vin och grappa. Varmrätterna når inte upp till sina finkrogs-priser. Prisnivå: Medel. (24 feb 2006)

**3 Harrys Restaurang**

Järnvägsgatan 7, Helsingborg, 042-13 91 91

■ Maten på den stora partykrogen mitt i Helsingborg sticker inte ut åt något håll. Livlig stämning, bra service och säkra kort på menyn. Prisnivå: Medel. (3 feb 2006)

**3 Restaurang Nils Holgersson, Hotell Öresund**

Kungsgatan 15, Landskrona, 0418-47 40 00

■ Stället har finmats-ambitioner med avsmakningsmeny. I den stämningsfulla lokalen blir man både mätt och nöjd. Prisnivå: Medel. (10 feb 2006)

**3 Ichiban**

Bruksgatan 24, Helsingborg, 042-12 50 80

■ Japansk mat med fokus på varma rätter. Menyn är spännande men det behövs lite finputsning i köket. Härlig miljö och stämning. Prisnivå: Medel. (10 mars 2006)

**3 Örenäs slott**

Ålabodarna, 0418-702 30

■ Hit vill man åka för att fira och känna sig lite högtidlig. Ambitiös cross-cooking. Man blir garanterat mätt även om rätterna känns ängsligt överlastade. Prisnivå: Medel. (17 mars 2006)

**3 MM Mat & Bar**

Storgatan 61, Ängelholm, 0431-41 11 61

■ Rufsigt ställe som charmar med kuddar och tända ljus. Inbjudande lounge-stämning och barhäng. Enkla barrätter och à la carte. Maten är tydlig och enkel men något ojämn. Prisnivå: Medel. (21 april 2006)

**3 Två Bröder**

Sundstorg 7, Helsingborg 042-21 25 21

■ Trevligt på nya Sundstorg, med stor uteservering i toppläge. Ambitiös modern krogmat som ofta är bra, men det brister lite för ofta i kök, miljö och service. Prisnivå: Medel. (13 april 2006)

**2 Pålsjö Krog**

Drottninggatan 151, Helsingborg, 042-14 97 30

■ En blandning av värdshus och strandkrog med ambitioner och lång tradition. Maten och

serveringen håller inte måttet, men musikkvällarna är trevliga. Prisnivå: Medel. (12 maj 2006)

**1 Aurora**

Helsingborg-Helsingör, 042-18 61 30

■ Flytande kantin med fullständiga rättigheter och trist mat av bricklunchtyp. Prisnivå: Billigt. (26 maj 2006)

**SOMMARKROGAR**

Vi testar säsongöppna krogar. Många har enklare mat, varför betygssättningen mer fokuserar på sommarfaktorn.

**4 Tegel café och restaurang**

Rydebäcks herrgård, Helsingborg, 042-22 22 17

■ Lantligt, opolerat och festligt runt den stora grillen. Rustik mat och personal som trivs. Där havet borde skymtas syns istället en skräpig bakgård, annars klockren sommarkrog. Prisnivå: Medel. (30 juni 2006)

**4 Niklas i Viken**

I hamnen i Viken, 042-23 82 75.

■ Rätta sommarkänsla och kocken presterar vällagad mat. Den lite långsamma servicen förser oss med rätter där smakerna inte glömts bort bara för att de kommer från ett tillfälligt sommarkök. Prisnivå: Medel. (23 juni 2006)

**4 Barfota Mat & Vin**

Fria Bad, Helsingborg, 042-14 97 11

■ Stans kanske bästa sommarmiljö och ett kök som öppnar redan kl 12 varje dag. Enklare meny på dagen, lite dyrare och mer avancerat på kvällen. Prisnivå: Medel. (2 juni 2006)

**3 Bunker Bar**

Gröningen, Helsingborg, 042-14 35 00

■ Inglasad sommarkrog på Gröningen i Helsingborg, som fungerar i alla väder. Mindre uteservering, medelhavsinspirerad mat, mycket grillat, bra service. Prisnivå: Medel. (9 juni 2006)

**3 Sillen & Makrillen**

Intill Kallis, vid Gröningen, Helsingborg, 042-28 15 53

■ Till stället vid vattenkanten går man för att förlänga den ljuvliga sommarkvällen, och släcka törsten och stilla hungern med någon enstaka rätt – inte för att äta trerätters och uppleva nya smaker. Prisnivå: Medel. (16 juni 2006)

**2 Mölle-Expressen**

Helsingborg 042-122797

■ Medioker sommarkrog i gammal tågagn på Gröningen, med stor uteservering och fin utsikt. Prisnivå: Medel (7 juli 2006)

**LÄS HELA RECENSIONERNA**  
hd.se/noje/krogen

**VAD TYCKER DU?**  
kommenter själv på  
hd.se/noje/krogen



# HDpasset

**ORD PRIS**  
85-90 kr**PASS PRIS**  
70 krSe filmen **Den ryska grevinnan** på Astoria Röda Kvarn**BIO**

**Tisdagsbio på Astoria Röda Kvarn!** Gå och se *Den Ryska Grevinnan*, *Grizzly Man* eller *X-men: The last stand*. Med HDpasset betalar Du 70 kr/ biljett (ord 85-90 kr). För program, bokning och förköp ring 042-14 50 90 eller se [www.astoria.se](http://www.astoria.se)

**ORD PRIS**  
85-90 kr**PASS PRIS**  
70 kr**FÖR BARN**

**Gå två barn, betala för ett med HDpasset!** Kom och bekanta dig med apor, fåglar och krokodiler på nära håll. Eller varför inte gräva i dinosaurieutgrävningen eller klättra upp i fladdermusgrottan! Erbjudandet gäller 21/7-6/8 för barn 4-12 år i målsmans sällskap. Vuxen betalar 70 kr. (Ord 35 kr/barn, barn under 4 år är gratis). Välkommen till Tropikariet på Hävertgatan 21, Helsingborg Telefon 042-13 00 35.

**ORD PRIS**  
Ex 140 kr/  
2 barn +  
1 vuxen**PASS PRIS**  
105 kr**HELINGÖR****VI SEGLAR VAR 20:E MINUT!**

**Gör en utflykt till Danmark i sommar!** Med HDpasset kan du resa två och betala för en (ord 48 kr/vuxen, 26 kr/pensionär och barn). Gäller personbiljett Helsingborg-Helsingör t/r. Du med HDpass får även 50 kr rabatt på valfri personbiljett. Gäller utresa från Helsingborg mot uppvisande av HDpasset (med personbil i Scandlines Check-in). Erbjudandena gäller under perioden 14/7-20/8 och kan ej kombineras med andra erbjudanden. För mer information se [www.scandlines.se](http://www.scandlines.se)

**ORD PRIS**  
Ex 96 kr/  
2 personer**PASS PRIS**  
48 kr**Fler erbjudanden på [hd.se/hdpasset](http://hd.se/hdpasset)**

Alla som prenumererat i ett år utan avbrott, betalt för en helårsprenumeration eller är autogroprenumerant får vårt förmånskort HDpasset. För att bli prenumerant ring 020-23 24 00 eller gå in på [hd.se/kundcenter/prenumeration](http://hd.se/kundcenter/prenumeration).

**TEATER**

**Ur-Hamlet på Kronborg Slotts borggård**  
Av Eugenio Barba's. Med HDpasset ser du generalrepetitionen den 3/8 kl 21 (1,5 timme, ingen paus) för 195 kr (ord 305 kr/person). Biljetterna säljs på Scandlines på Knutpunkten fr o m 26/7. Begränsat antal. Ingen telefonbokning. Se [www.hamletsommer.dk](http://www.hamletsommer.dk) för mer information.

**ORD PRIS**  
305 kr**PASS PRIS**  
195 kr**VEN**

**Till Ven från Råå med m/s Confident**  
Med HDpasset tur o retur 80 kr/vuxen (ord 100 kr), 40 kr/barn (ord 50 kr) upp till 12 år.

Familjebiljett 200 kr/2 vuxna + 2 barn (ord 250 kr). Erbjudandet gäller 14/7-27/8. Avgång alla dagar enligt turlista. För bokning och mer information ring 042-26 13 12, 070-201 00 88 eller se [www.raabatarna.se](http://www.raabatarna.se)

**ORD PRIS**  
250 kr/  
2 vuxna +  
2 barn**PASS PRIS**  
200 kr**MUSEUM**

**Råå Museum för fiske och sjöfart.** Utställningen visar sjömännens och fiskarnas historia. Mot uppvisande av HDpasset betalar du halva entrépriset under perioden 14/7-13/8 (ord 40 kr/vuxen, barn under 12 år gratis i vuxens sällskap). Öppettider: tis-fre 15-19, lör-sön 13-17. För mer information [www.raamuseum.se](http://www.raamuseum.se)

**ORD PRIS**  
Ex 80 kr/  
2 vuxna**PASS PRIS**  
40 kr**VÅRA BETYG****5** superb, **4** kanonbra, **3** godkänd, **2** tveksam, **1** dålig

Fredag's krogtestare gästar restauranger i nordvästra Skåne. Besöken görs inkognito och naturligtvis betalar vi för oss.