



07
jun 2016

Hillenberg ? Stureplansgruppens nya restaurang för vuxna

Skribent: **Monika Österheim**

Fredag den 23 oktober (2015) öppnade krögaren Karl Ljung och hans team sin nya restaurang Hillenberg på Humlegårdsgatan i Stockholm. Hillenberg är en restaurang för vuxna med ledorden tidlöst vackert, enkel meny och en upplevelse med bästa service.

Jag är där på en presslunch och Karl ska presentera nya Hillenberg, vilket han gör med värme och massor med energi. En restaurang för vuxna, säger han. Vad menar de med det?

Jo, det betyder att mycket jobb lagts ner på akustiken så att man kan prata med sitt sällskap. Det finns gott om plats. Man sitter väldigt bekvämt. Belysningen är fantastisk (som är så svårt) ? den är mysigt dämpad men mitten av bordet blir diskret och smart upplyst av en tunn ljusstråle. 12 toaletter eliminerar den vanliga köproblematiken. Det finns en garderob så vi slipper trängas med våra ytterkläder på stolsryggar och i soffor. Öppettiderna är generösa (begränsat nu i början men ökar inom kort).

Karl berättar att han slutar jobba centralt i Stureplansgruppen och kommer att driva Hillenberg. Med sig har han ett starkt team och för att hålla absolut högsta kvalitet hela

vägen genom menyn är han stolt att Sara Hultberg, stjärnkonditorn, är med och säkerställer det. Här skrev jag senast mer om Sara.



Ja, och maten då?

Vi känner igen rätterna. Man förstår vad man beställer och sedan får man det man beställt. Det betyder inte att rätterna i sig är enkla, det är bara tydligt. Det serveras traditionella rätter från Frankrike, Italien och skandinaviskt. För att ytterligare framhäva idén om det enkla presenteras maten med endast ett ord när den sätts fram till gästen - "torsk, var så god". Man ska slippa de långa krångliga presentationerna medan maten kallnar och som man ofta ändå inte kan höra. Bra där!

Alla rätter smakar fantastiskt bra. Smakerna är komplexa, mjuka men ändå stora. Varje rätt välbalanserad. Man måste ta sig tid med varje tugga - det är då det händer saker. Jag önskar jag haft mer tid för varje rätt.

Min favorit av förrätterna var råbiffen där den grillade salladen gav en ny upplevelse och passade riktigt bra ihop med resten av tillbehören. De andra förrätterna kom inte långt efter första platsen. Det var nog den underbaraste brioche jag smakat.

Skaldjurstoasten har jag suttit och tänkt på flera gånger.

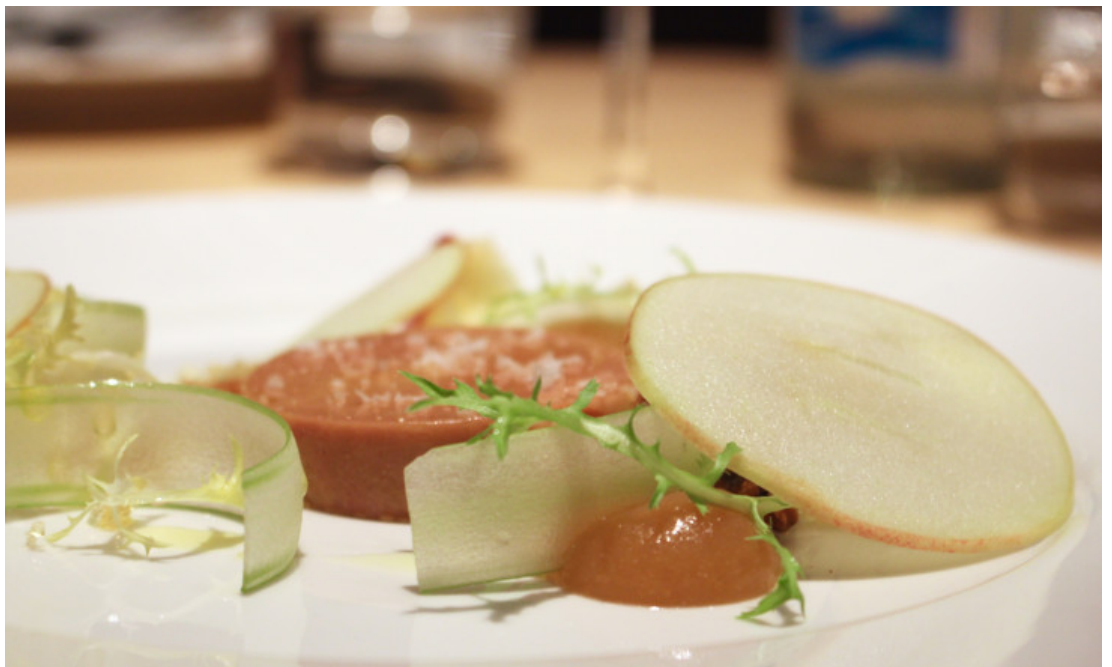
Av varmrätterna kan jag inte bestämma mig för en favorit. Det var sååå bra alltihop.

Jag älskar kål och Säsongens kål är kålläskarens dröm, smaksatt med små trendiga, nästan kremerade bitar kål som smakar underbart. Om någon tvingar mig att välja en favorit skulle jag nog säga oxkinden (men det beror på min dagsform).

Desserterna är små mästerverk. Åååh. Vi stönade högt runt bordet. På Instagram hade jag skrivit #amagad.

Här kommer några rätter i urval (alla matbilder är mina):

Ankleverterin med äpple, valnötter, Calvados och brioche



Skaldjurstoast Hillenberg på hummer, krabba, räkor, kronärtskocka och tryffel



Oxråbiff med rödbetor, kapris, senap och grillad sallad



Torsk med pepparrot, broccoli, ärtor och blåmusselsås



Gårdskyckling med kronärtskocka, mangold, gnocchi och pesto



Säsongens kål i buljong med bakad blomkål, hasselnötter och lök



Långkokt oxkind, sidfläsk, Karljohansvamp, morötter och potatispuré



Som sagt, Hillenberg bjuder in till en otroligt skön sittkomfort (ovanligt idag) kring runda bord med rejäl plats. Det finns plats för ca 100 gäster. Runt matsalsdelen finns två barer med ytterligare 80 platser. Förutom en lång drinklista kan man äta förrätterna samt lite annat smått och gott i baren. Man är också välkommen in på bara en kopp kaffe och kanske ett av Saras Hultbergs bakverk. Kolla in godsakerna! Ljuvliga! Ananascarpaccio, granatäpple, kokoskräm och örtsorbet



Mjölchokladkräm med krispig hasselnötnougat och havtornssorbet



Choklادتarte med espressoglass och karamelliserad choklad



Restaurangen är totalt ombyggd och inredningskonceptet står Okidoki! Arkitekter för där allt från konst av Emanuel Röhss till minsta detalj som bestick (se ovan) är exklusivt framtaget för Hillenberg. De ville skapa en klassisk och tidlös känsla där material i inredningen ska åldras vackert - den där patinan vi kommer att älska om 50 år. Interiörbilder och bestickbild ovan av fotograf Oliver Olsson:

