



**30**  
jun 2016

## Österlen: Skillinge Hamnkrog

Skribent: **Sofie Wennerstein**

Vi hade vägarna förbi Skillinge.

På årlig sommartur i Skåne hade jag och min man vägarna förbi Skillinge. Magarna hade kurrat ett bra tag när vi stannade på Skillinge hamnkrog och frågade om det fortfarande gick att få lunch. Jo, en sista kycklingsallad fanns kvar och ett par lammfärsbiffar. Hundra kronor per rätt. Vi satte oss i den gassande solen på uteserveringen.



Både service och mat överraskade men det var först när jag tagit en tur in i lokalerna för att hämta en kopp kaffe på maten som misstankar väcktes. Det här var inte gamla Skillinge hamnkrog. Allt kändes nytt (och rätt).

På krogens hemsida läser jag sen att krögarna är Elin och Janne som nyligen flyttat ner från Stockholm och har båda en lång bakgrund inom restaurang. Senast från Restaurang Tennstopet där Janne var kökschef under flera år. Under deras yrkesverksamma liv har de jobbat på flera välkända restauranger i Stockholm. Jag läser också att Janne även gjort tolv år på Oslos matscen och hunnit med att jobba enstjärnigt. Kopplingen till Skåne är via Elins mormor och morfar som är från Vitemölla där Elins mormors mor drev badhotellet en gång i tiden. Bor gör de utanför Borrby där det odlas allt från blommor och grönsaker till äpplen och bär.



Tummen upp för klassisk matlagning från grunden och kravmärkt kött!







Karta och adress: Hamnplan Skillinge, 276 60 SkillingeTa dig dit: med egen båt till Skillinge småbåtshamn, med bil eller buss.