



1. En känsla av bemedlat vardagsrum i den forna departementsbyggnaden The OWO.

Middag på hotellet

Bekväma hotellrum i alla ära, när vi checkar in är maten en minst lika viktig detalj. Det här är Europas bästa nya hotellkrogar just nu.

Av: Linda Iliste

1

London

Mauro Colagreco på Raffles at The OWO

57 Whitehall, raffles.com/london

HOTELLET Raffles läge intill 10 Downing Street är lika utmärkt som historiskt. Byggnaden The OWO – det forna departement som styrde den brittiska armén fram till 1964 – är synonym med Winston Churchill, och att en av Argentinas främsta kockar numera lagar mat just här höjer inga ögonbryn. Prominenta miljöer kräver en prominent hotellkrog!

I den eleganta matsalen med känsla av bemedlat vardagsrum bjuds just nu en skogens smakresa á fem serveringar baserade på karljohansvamp, libbsticka, älggräs, björnbär och pimpinell. Det är fantasifullt presenterat av kunnig och uppmärksam personal. Vinparningen sitter som en smäck. Vi vädrar Michelinstjärna.



FOTO: CHANTAL ARNTS

2. Nederländska landsortshotellet De Durgedam är en utmärkt matdestination endast sju kilometer från Amsterdam.

2

Durgedam

De Mark på De Durgedam

Durgedammerdijk 73, restaurantdemark.com

SJU KILOMETER utanför Amsterdam hittas ett av Nederländernas finaste exempel på varför unika hotell bortom huvudstaden är värda att nosa rätt på. De Durgedam består av 14 vackra rum intill sjön Ljmeer, i en trakt starkt formad av sin sjöfartshistoria. För den som vill se mer av omgivningarna bjuder personalen gärna på tips.

I huvudsak är dock Durgedam en matdestination, mycket tack vare hotellkrogen De Mark, där meriterade kockarna Koen Marees, Richard van Oostenbrugge och Thomas Groot basar. Deras samarbete resulterar i årstidsmässiga påhitt som flamberad torsk med grillade ärtor samt ugnrostat lamm serverat med knaprigt bovete i en sås på hö och purjolök.