



SKåne

Skånska Matupplevelser 2010



Skåne - en generös natur

Skåne är landet som flyter av gräddmjölk och nyslungad honung. Lammen vid havet betar blommande timjan och haren hoppar rätt i jägarens famn. Rapsen lyser gul och smöret fräser i gästgiveriernas stekpannor.

Om man är hungrig och blundar kan man inom sig mana fram landskapets allra ljuvligaste smaker. Malörtsbesk och äpplen. Gödtupp och spetskål. Ålamörker och ankbröst. Söt-salt-syrlig sill, herrgårdsvilt och stekta råkor med gelé. Druvor och meloner. Senapsfrön och gåsflott... och mera gås. Spätta, horngädda och nysaltad stenbitsrom, Spädgrislägg och palsternackor. Kumminfläsk och spickeskinka, körvel och gräslök. Ägg som i äggakaka och spettekaka och annan kaka... aah!

Skånsk mat är sällsynt generös. Man kan också säga att skånsk mat har det bästa av två världar. Provinsiellt och internationellt, sött och syrligt, rustikt och elegant. Och varje säsong här har sin begivenhet – sparris, jordgubbar, hallon... När den första färska potatisen grävs upp är det fest! Ja, varje årstid har sin tjusning, men hösten är en särskilt mättad mattid i Skåne. Då stundar äppelmarknader och gåsmiddagar... och Skånes krögare har bråda dagar när kockarna får chans att förädla gamla recept.

I Skåne är det alltid nära till en matupplevelse.



Den här inspirationsbroschyren gör dig bekant med Skånska Matupplevelser – ett väl etablerat nätverk av skånska krogar som har som ambition att låta dig uppleva det bästa Skåne har att erbjuda i matväg. I år har 25 krogar kvalat in i gruppen som sätter lika höga krav på miljön kring din matupplevelse som på det som serveras på tallriken. Med den här broschyren i hand hoppas vi att du skall bli inspirerad till att göra många utflykter i vår generösa skånska natur. Mer info om det skånska restaurangnätverket Skånska Matupplevelser på www.skanskamatupplevelser.com



Brösarps Gästgifveri

GÄSTGIFVERIET VID PORTEN TILL DET FAGRA ÖSTERLEN. Här lever den äkta skånska gästgivartraditionen vidare. Till detta kommer det skånska gemytet, trivseln och det Goda Skånska Livet. Här blir omtanken påtaglig. Maten – den hämtas hos grannarna! Det vill säga odlarna och uppfödarna i trakten. År 2002 fick Brösarps Gästgifveri Gastronomiska Akademiens diplom "för genuin skånsk kultur som präglar miljö och omsorgsfullt tillagad föda från lokala producenter".

Albovägen 21, 273 50 Brösarp
Ägare: Anders Cederberg | Tel: 0414-736 80
E-post: info@brosarpsgastgifveri.se | Hemsida: www.brosarpsgastgifveri.se
Öppet: Mån-tor 12.00-20.30, fre-lör 12.00-21.30, sön- och helgdagar 12.00-18.00
Kökschef: Anders Cederberg | Restaurangchef: Anders Cederberg
Antal bäddar: 2 enkelrum och 35 dubbelrum



Buhres Krog

LÄGET ÄR FANTASTISKT, utsikten likaså. Som en ovanligt vacker och modern färja ligger Buhres vid kajen mitt i Kivik och vid god sikt kan man faktiskt blicka över Östersjön ända till Blekinge. Det är också Östersjön som står för den största inspirationen i köket. Här behandlas den skånska sillen med varsamhet och förvandlas till läckra och smakfulla rätter. Visst kan man hitta en och annan kött rätt här men det är fisk och skaldjur som dominerar menyn. Som familjen Buhre själva säger "Mat ska vara gott. Fisk och skaldjur är gott och tillsammans med ett glas vin blir det underbart". Missa inte den prisbelönta butiken där du kan köpa med dig allt från skånska sillinläggningar till ålpaj och laxkorv.

*På grund av brand är Buhres krog inte öppen under 2010.
Butik & uteservering har öppet under "mindre former". Välkommen!*

Hamnplan, 277 30 Kivik | Ägare: Sven-Göran och Cecilia Buhre
Tel: 0414-702 12 | E-post: krogen@buhres.se | Hemsida: www.buhres.se
Öppet: Se hemsidan | Kökschef: Peter Häll | Restaurangchef: Mikael Bergholts



Drakamöllan Gårdshotell

EN LITEN VÄG SOM SLINGRAR sig fram genom Bokskogen. Plötsligt öppnar sig landskapet och där inramad av mjuka kullar välkomnar den gamla skånegården. Helger och sommartid är verksamheten inriktad mot privata gäster och övriga delar av året mot konferenser. Drakamöllan omges av ett rikt utbud av fantastiska lokala råvaror året runt. Varje dag låter köket sig inspireras av det allra bästa som säsongen erbjuder. Matsalen är i första hand reserverad för boende gäster men i mån av plats är också andra gäster hjärtligt välkomna.

Drakamöllansväg, 297 95 Degeberga
Ägare: Ingalill Thorsell och Lena Ståhlhammar | Tel: 044-35 10 16
E-post: info@drakamollan.com | Hemsida: www.drakamollan.com
Öppet: Hela året, se hemsida | Kökschef: Gustav Jönsson och Haris Hadzajlic
Antal bäddar: 11 dubbelrum



Elisefarm

MITT I SKÅNE och med en fantastisk utsikt över Ringsjön. En golfbana runt knuten som är en av de tio bästa i Sverige. Köket har sin bas i det svenska köket och följer naturligtvis säsongerna med vårens och försommarens primörer, så som nässlor, sparris och rabarber, augustis kräftor, höstens svamp, vilt från de egna markerna och traditionell gåsmiddag. Elisefarms fasan har blivit ett signum.

Elisefarm Golf Club, 242 93 Hörby
Ägare: Ingrid Linné och Lars Ingesson | Tel: 0413-330 70
E-post: info@elisefarm.se | Hemsida: www.elisefarm.se
Öppet: Året om | Kökschef: Mårten Lindfors, restaurangchef: Ingrid Linné
Antal bäddar: 22 dubbelrum



Farbror Elofs Skafferi

HOS FARBROR ELOFS SKAFFERI möts gästerna av en krog i en helt personlig och överraskande stil som tillför svensk restaurangnäring något utöver det vanliga. Härligt färgglad interiör med trevliga detaljer. Inför 2010 står också ett alldeles nytt "showkitchen" färdigt. Köket värnar om närproducerade råvaror och hämtar inspiration från den italienska och provencalska landsbygden, en spännande kombination. Vill man som gäst stanna över står det mysiga pensionatet till förfogande med personligt inredda rum. Vilken oas!

Kvarngården 1, 260 21 Billeberga
Ägare: Eva-Kari och Jonas Ristarp | Tel: 0418-43 11 77, kök: 0418-43 11 28
E-post: info@elofsskafferi.com | Hemsida: www.elofsskafferi.com
Öppet: Året runt, slå alltid en signal när ni är på väg
Kökschef: Jonas Ristarp, restaurangchef: Eva-Kari Ristarp-Steen
Antal bäddar: 15 dubbelrum



Grand Hotel

HJÄRTAT FINNS ALLTID I KÖKET – SÅ ÄVEN PÅ GRAND HOTEL. Njut en klassisk Sjötunga Walewska i den eleganta Matsalen, eller Sten Bromans originella whiskyköttbullar i Gambrinus lediga miljö. Passa på att besöka Grands välrenommerade vinkällare eller prova dig fram bland viner av olika karaktär och smak i vinoteket. Känn er som hemma!

Bantorget 1, 221 04 Lund
Ägare: Familjen Paulsson, vd: Maria Paulsson Rickle | Tel: 046-280 61 00
E-post: hotel@grandilund.se | Hemsida: www.grandilund.se
Öppet: Mån-tor 11.30-23.00, fre 11.30-24.00, lör 12.00-24.00, sön 13.00-23.00.
Köket stänger alltid 30 min innan | Kökschef: Mats Petersson
Antal bäddar: 124



Gästis Staffanstorp

DET BÖRJADE MED GÄSTIS, Järnvägen och Sockerbruket. Idag har Staffanstorp utvecklats från en slumrande bondby till ett expanderande och livfullt samhälle. Och Gästis är kvar. Som ett hjärta mitt i byn. Nytt kök skinande modernt, ny inbjudande matsal och bar samt en fantastisk konferensmiljö. Mat som kombinerar det nya och det traditionella i matlagningen. Nyttänk som lockar publik. Här äter staffanstorpsborna från å la cartematsedeln och trängs tillsammans med affärsfolket från Lund, Malmö och övriga Öresundsregionen.

Stationsvägen 2, 245 32 Staffanstorp
 Ägare: Gunilla Carlsson och Mikael Börjesson | Tel: 046-25 40 02
 E-post: epost@staffanstorpgastis.se | Hemsida: www.staffanstorpgastis.se
 Öppet: Tis-ons 11.30-16.00, tor-fre 11.30-23.00, lör 16.00-23.00, sön 12.00-17.00.
 Köket stänger en timme före stängningsdags | Kökschef: Mikael Börjesson
 Restaurangchef: Henrik Jönsson



Håckeberga Slott

MITT I EN AV DE MEST NATURSKÖNA platserna i Skåne ligger detta senrenässansslott. Med ordet gastronomi menas inte enbart den högre kokkonsten utan även kombinationen mat, dryck, service och miljö. Köket låter sig inspireras både av Medelhavet och de skånska smakerna. Håckeberga Slott kan man lugnt kalla en gastronomisk restaurang med höga ambitioner som ger kulinariska upplevelser både till vardag och fest.

Håckeberga Slott, 247 98 Genarp
 Ägare: Gunilla och Bo Madsen | Tel: 040-48 04 40
 E-post: info@håckebergaslott.se | Hemsida: www.håckebergaslott.se
 Öppet: Lunch mån-lör 12.00-14.00, kväll mån-lör 18.00-21.00 (stängs köket)
 Kökschef: Tomas Gustafsson | Antal bäddar: 22 dubbelrum och 3 enkelrum



Karlaby Kro

BLAND RAPSFÄLT OCH ÅKRAR på Österlen hittar du gemytliga Karlaby Kro som inrymmer både restaurang, hotell och spa. Det är en fyrårigad gård med vitslammade väggar och halmtak. Köket hämtar inspiration från Skåne, Danmark och Medelhavet. Menyn präglas av vad årets säsonger och de lokala kvalitetsleverantörerna har att erbjuda. Karlaby bjuder på helhetsupplevelser med omtanke, både vad gäller mat, övernattning och spa. En upplevelse som är väl värd en resa.

Karlaby, 272 93 Simrishamn
 Ägare: Sophie och Pär Bonér | Tel: 0414-203 00
 E-post: reception@karlabykro.se | Hemsida: www.karlabykro.se
 Öppet: Året runt | Kökschef: Linus Persson | Restaurangchef: Ingegerd Ferlinger
 Antal bäddar: 44



Maritim Simrishamn

KROGENS HUVUDINRIKTNING ÄR FÄRSK FISK från Östersjön eller från andra vatten som t ex Västerhavet. Maritim drivs med traditionellt tänkande i matlagning, men med inslag av andra kulturer och olika beredningssätt. Maritim är en plats där vänner träffas över havets läckerheter och utvalda viner. Familjen eller kompisgänget njuter av Österlens specialiteter. När äppelträden blommar öppnas uteserveringen på Laxtorget.

Hamngatan 31, 272 31 Simrishamn | Ägare: Maritim hamnkroen AB
 Tel: 0414-41 13 60 | E-post: info@maritim.nu | Hemsida: www.maritim.nu
 Öppet: Från februari till sista december | Kökschef: Henrik Nilsson
 Restaurangchef: Britt-Marie Henriksson | Antal bäddar: 28



Ringsjö Krog och Wärdshus

OTROLIGT NATURSKÖNT MITT I Skåne vid Ringsjöns strand ligger Ringsjö Krog och Wärdshus. Stort fokus läggs på de lokala råvarorna som det finns gott genom alla säsonger och med hög kvalitet. Wärdshuset blandar det bästa av det genuint skånska köket med inspiration från världen utanför. Utsikten, miljön och servicen gör värdshuset till en härlig plats att koppla av på både till vardags och till fest.

Gamla Bo Stenlycke, 243 95 Höör
Tel: 0413-332 55 | Ägare: Lena och Boris Levin | Kökschef: Jörgen Fransson
E-post: info@ringsjowardshus.se | Hemsida: www.ringsjowardshus.se
Öppet: Sommar alla dagar. Övriga året, helger samt beställning se hemsida
Antal bäddar: 14 dubbelrum



Rusthållargården

PÅ DEN SKÅNSKA VÄSTKUSTEN finner ni den lilla pittoreska fiskarbyn Arild. Här landas fortfarande Skäldervikens färsk fisk nere i hamnen och på Kullahalvön hämtar man ständigt nya primörer. Husen ligger tätt i trånga gränder och Rusthållargården är här av hävd en välkänd tummelplats för alla som älskar det lugna livet och de goda måltiderna. Köket är genuint skånskt, men tar ibland utflykter mot det franska. Restaurangens stämning och atmosfär är äkta och riktigt skånsk. Arilds undangömda, natursköna läge ligger bekvämt nära till upplevelser av många olika slag.

Utsikten 1, 260 43 Arild
Ägare: Peter och Eva Malmgren | Tel: 042-34 65 30
E-post: receptionen@rusthallargarden.se | Hemsida: www.rusthallargarden.se
Öppet: Hela året utom jul och nyår
Kökschef: Clas Ljustander
Restaurangchef: Mikael Nordström
Antal bäddar: 110



Salt & brygga

SALT & BRYGGA ÄR NÅGOT UNIKT. I Västra Hamnen nära Turning Torso ligger restaurangen alldeles vid havet med Öresundsbron och Själlandskusten som en inramning. Restaurangen är Slowfood-diplomerad och dessutom den första Svanencertifierade restaurangen i södra Sverige. Salt & brygga har fått flera utmärkelser, bl a Malmö stads stora miljöpris, "Mårtenspriset" av Skåneländska Gastronomiska Akademien och och utmärkelsen "Årets Medvetna Krog 2008". Ekologiskt går igen i allt – från personalens kläder och målarfärgen på borden till de närproducerade råvarorna till kreativa och innovativa maträtter. Inriktningen har klart gröna undertoner med rötter i den skånska myllan. Mat lagad med en passion för det genuina och äkta.

Sundspromenaden 7, 211 16 Malmö
Ägare: Björn och Birgitta Stenbeck | Tel: 040-611 59 40
E-post: post@saltobrygga.se | Hemsida: www.saltobrygga.se
Öppet: Mån-fre 11.30-16.00 17.00-21.00, lör 12.30-21.00.
köksmästare: Joel Lindqvist | Restaurangchef: Björn Stenbeck



Sand

RESTAURANG SAND LIGGER som namnet antyder vid stranden med utsikt över Laholmsbukten och havet. Den har på några år tagit sig fram till en gastronomisk tätposition på Bjärehalvön. Läget förpliktigar och här serveras man gärna skaldjursplateauer och fisk efter säsong. Men du hittar också klassiska menyer med modern touch, samt lokala råvaror från Bjärebygden i så stor utsträckning som möjligt. Uteserveringen "Eriks Hörna" har en fantastisk utsikt över Kattegatt. Och här är rätta stället för den som vill uppleva tennismetropolen Båstad. Dess krävande publik möter här en vinlista med många av vinvärldens bästa producenter.

Kyrkogatan 2, 269 21 Båstad
Ägare: Restaurang & Hotel Skansen Båstad AB | Tel: 0431-55 81 09
E-post: sand@hotelskansen.se | Hemsida: www.hotelskansen.se
Öppet: Året runt, stängt söndagar i okt-maj
Kökschef: Marcus Bengtsson/Görgen Jönsson | Restaurangchef: Ulrica Andersson
Antal bäddar: 320



Skanörs Fiskrögeri

TVÅ VITA SKORSTENAR är ett kulinariskt landmärke för den som vill uppleva ett riktigt "sillarögeri" med tydlig gourmetprofil. Här möter du en matupplevelse grundad på den skånska mattraditionen. Lika hög som matkvaliteten är också utsikten över flommar, hamn och hav. Här finns naturligtvis skånska kustklassiker med färsk fisk direkt från hamnens lokala fiskare, men du hittar också internationella influenser och allehanda läckra skaldjur. Hjärtinnerligt välkomna!

Skanörs Hamn, 239 21 Skanör
 Ägare: Charlotte H Lendrop & Markus Holmberg | Tel: 040-47 40 50
 E-post: info@rogeriet.se | Hemsida: www.rogeriet.se
 Öppet: Mars-maj & september tors-sön, juni-aug, mån-sön,
 övrig tid enligt överenskommelse
 Kökschef: Markus Holmberg | Restaurangchef: Charlotte H Lendrop



Skanörs Gästgifvaregård

DET FINNS PLATSER där livet går lite långsammare, där tiden räcker lite längre och där maten smakar lite godare. Från Skånes åkrar, trädgårdar och hav hämtar man pinfärska ekologiska råvaror hos lokala producenter. Det är mat med rötter i och inspiration från det nordiska köket. I de två öppna toppmoderna köken skapas "skånsk världsmat" av högsta kvalitet.

Några av Sveriges främsta kockar och vinkypare komponerar spännande smaksensationer med stor omsorg & kärlek i en unik miljö. Hjärtligt välkomna till Skanörs Gästgifvaregård!

Mellangatan 13, 239 30 Skanör | Ägare Daleken AB | Tel: 040-47 56 90
 E-post: info@skanorsgastis.com | Hemsida: www.skanorsgastis.se
 Öppet: Matsalen och Bakficken har öppet året runt. Se hemsidan för exakta tider.
 Bokningen har öppet mån-fre kl.8-16
 Kökschef: Martin Hansen | Restaurangchef: Mathias Hellström | Antal bäddar: 20



Skeppsbron 2

PÅ SKEPPSBRON 2 finns en unik känsla av både hav och storstad i en härligt ljus och modern miljö. En spännande mötesplats som erbjuder allt från en populär lunchbistro till matlagningskurser, vinprovningar och festliga events. Den kreativa och ytterst kompetenta brigaden i köket lagar omväxlande och nyskapande mat som influeras av det traditionellt skånska såväl som av de senaste trenderna från världens metropoler. Andreas Pieplow med personal hälsar dig varmt välkommen.

211 20 Malmö | Ägare: Andreas Pieplow | Tel: 040-30 62 02
 E-post: info@skeppsbron2.com | Hemsida: www.skeppsbron2.com
 Öppet: Mån-fre 11.30-14.00, 18.00-23.00, lör 17.00-03.00
 Kökschef: Magnus Trulsson och Richard Borgenlöv
 Restaurangchef: Anna O' Donnell/Lenzy Fahrner



Thott's

THOTT'S ÄR EN UPPLEVELSE i många bemärkelser. Restaurangen är inrymd i Malmös äldsta korsvirkeshus. En K-märkt byggnad där man försökt att bevara den ursprungliga interiören i så stor utsträckning som möjligt. Konsten på väggarna kontrasterar välgörande och här är skönt att sitta och njuta. Över hela matsalen svävar något redigt skånskt. Menyn speglar kökets samarbete med gårdar och leverantörer runt Malmö. Och köket tolkar skånska traditioner och matkultur på ett mycket inspirerande sätt. Maten är prisvärd och varmrätterna ligger runt tvåhundra kronor. Skånskt, gott och prisvärt.

Östergatan 8, 211 25 Malmö
 Ägare: Radisson SAS Hotell | Tel: 040-698 48 00
 E-post: peter.kindberg@radissonBLU.com | johan.liljegren@radissonBLU.com
 Hemsida: www.thotts.se
 Öppet: Mån-fre 18.00-22.30, stängt från midsommar till mitten av augusti.
 Köksmästare: Johan Liljegren | Restaurangchef: Peter Kindberg



Tomarp Gårdshotell

TOMARP ÄR EN OAS vackert omgiven av fruktodlingar, hagmark och bokskogar. Man arbetar efter tre ledord – njutning, inspiration och kreativitet. Det märks verkligen på den mat som serveras. Att den till stor del bygger på råvaror som är hämtade ur det egna grönsakslandet gör känslan av äkthet ännu större. Här är verkligen laddat för spännande upplevelser oavsett om du kommer hit privat eller som konferensgäst. Det gäller inte bara maten utan kan lika gärna vara ridturen eller stunden på bastuflotten.

Helmershusvägen 218, 291 94 Kristianstad
 Ägare: Therese och Anders Nilsson | Tel: 044-931 18
 E-post: info@gardshotell.com | Hemsida: www.gardshotell.com
 Öppet: Varje dag mot beställning | Kökschef: Jens Mårtensson/Oscar Nilmeus



Trolldenäs Slott

VAD ÄR VÄL EN BAL PÅ SLOTTET...? Drömmen om slottet lever i oss alla och en av de viktigaste källorna till njutning vi har är smaken. Att få kombinera en magisk miljö med mat lagad på närproducerade råvaror signerat Farbror Elofs Skafferit, är väldigt både prinsar, prinsessor och askungar. Här kan sällskap av alla slag få en oförglömlig kväll, boka för middagen på tu man hand, företagsmiddagen eller födelsedagen.

241 92 Eslöv | Tel: 0418-43 11 77
 Ägare: Jonas Ristarp | Kökschef: Jonas Ristarp
 E-post: info@trollenasslott.se | Hemsida: www.trollenasslott.se
 Öppet: Året runt, se hemsida | Restaurangchef: Eva-Kari Ristarp
 Antal bäddar: 9 dubbelrum



Vendel Sturehof

HÄR MÖTS GÄSTERNA av ett professionellt matsalsarbete och en trevlig och inbjudande miljö. Från det att man kliver innanför dörren känner man att Vendel verkligen har koll på alla detaljer. Köket presenterar härliga kompositioner av skånska råvaror. Luncherna består av klassisk svensk husmanskost. Kvällarna bjuder på många spännande och intressanta smaker.

Adelgatan 13, 211 22 Malmö
 Ägare: Anders Vendel | Tel: 040-12 12 53
 E-post: sturehof@telia.com
 Hemsida: www.vendelrestauranger.se
 Öppet: Mån-fre 11.30-14.30, 18.00-24.00, lör 18.00-24.00 (köket stänger 22.00)
 Köksmästare: Anders Vendel och Håkan Olsson



Vendel Ales Stenar

NÄRMARE HAVET ÄN så här kan man knappt komma. Hos Vendel Ales Stenar finns både Diningroom, ett härligt somrardäck för grillsugna gäster och ett ekologiskt surdegsbageri och café. Köket står för det högkvalitativa och värnar om de ekologiskt närproducerade råvarorna. Här möts gästerna av hög kompetens då brigaden består enbart av kockar och sommelierer som som delger besökarna sina inspirerande mat- och dryckeskunskaper.

Kåseberga hamn, 271 78 Löderup
 Ägare: Anders och Paula Vendel | Tel: 0411-52 72 20
 E-post: info@vendelalesstenar.se | Hemsida: www.vendelrestauranger.se
 Öppet: Varje dag, men under lågsäsong tor-lör kväll samt sön dagtid
 Köksmästare: Alexander Sjögren | Driftschef: Paula Vendel



Årstiderna i Kockska huset

KLASSISK MATLAGNING som speglar dagens utbud på torg och saluhallar är som namnet antyder Årstidernas kännetecken. Mycket av den skånska matkulturen frodas och utvecklas i detta kök. Såväl det klassiska som det nyskapande. Köket har under en lång tid varit normgivande för många skånska restauranger. Och här är idag en plantskola för både kockar och sommelier som får inspiration mycket tack vare de många gästspelen av internationella toppkockar.

Frans Suellsgatan 3, 211 22 Malmö
 Ägare: Marie och Wilhelm Pieplow | Tel: 040-23 09 10
 E-post: info@arstiderna.se | Hemsida: www.arstiderna.se
 Öppet: Mån-fre 11.30-24.00, lördag 17.00-24.00, söndag och helg stängt
 Kökschef: Xaver Ziegeler
 Restaurangchef: Marie och Wilhelm Pieplow, Frida Jägerroth
 Sommelier: Stanni Korén



Ängavallen

HELT UNIKT FÖR Ängavallen är att allt i restaurangen och i butiken är 100% ekologiskt, det mesta från egen gård. Av dessa underbara råvaror skapar kockarna menyer som gett Ängavallen titeln "Årets ekokrog 2008", utmärkelsen "Årets Medvetna Krog 2009" och Allt om Mat:s "Stora Matpris 2009". Rolf Axel Nordström blev dessutom av regeringen utsedd till Matambassadör för Skåne. Till och med vinkällaren har fått pris: Wine Spectators Award of Excellence. Vill du njuta lite extra av upplevelsen kan en natt i det prisbelönta Gårdshotellet varmt rekommenderas.

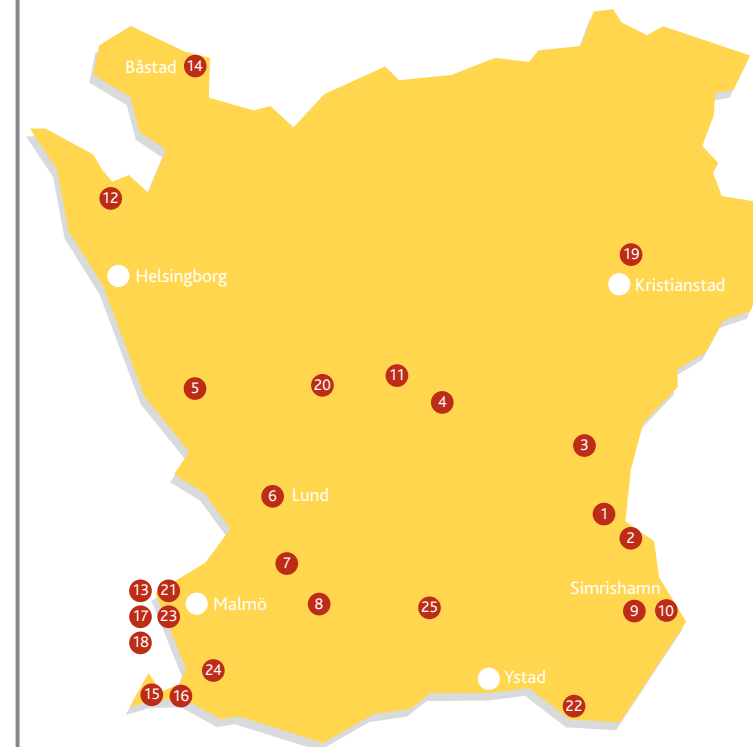
Ängavallens Gård, 235 91 Vellinge | Tel: 040-42 32 50
 Ägar- och värdfamilj: Niclas, Mathias, Birgitta och Rolf Axel Nordström
 E-post: angavallen@angavallen.se | Hemsida: www.angavallen.se | Antal bäddar: 56
 Öppet: Året runt. Lunch: mån-fre ankomst 12-14
 Middag: tis-fre ankomst 17-20 | Helg: lör ankomst 12-18
 Extra sommaröppet 1 juli -15 aug alla dagar 12-20. Övriga tider enl ö.k.
 Kök: Magnus Prössel, Ziv Amsellem, Robert Christmann, Diana Larsson
 Sommelier: Janos Balogh | Restaurang: Janos Balogh, Gabriella Jansson, Christian Hatesaul



Östarps Gästgivaregård

MED UTSIKT ÖVER en kulturbry från början av 1800-talet ligger Östarps Gästgivaregård. Det är en av höjdpunkterna i Kulturens Friluftsmuseum. Den genuina skånska maten har alltid funnits här liksom krögarfamiljen som nu i tredje generationen står i köket och lagar mat med rustik karaktär vars kännetecken är det absolut skånska. När gästen går hem ska de känna att detta var en riktig skånsk gästgivaregård.

270 35 Blentarp
 Ägare: Gunilla och Lennart Vollmer | Tel: 046-802 29
 E-post: info@ostarpsgastis.se | Hemsida: www.ostarpsgastis.se
 Öppet: Året runt. Tiderna varierar efter säsong. Boka bord.
 Kökschef: Lennart Vollmer | Restaurangchef: Gunilla och Marcus Vollmer



- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| 1 Brösarps Gästgifveri | 14 Sand |
| 2 Buhres Krog | 15 Skanörs Fiskrögeri |
| 3 Drakamöllan | 16 Skanörs Gästgivaregård |
| 4 Elisefarm | 17 Skeppsbron 2 |
| 5 Farbror Elofs Skafteri | 18 Thott's |
| 6 Grand Hotel Lund | 19 Tomarp Gårdshotell |
| 7 Gästis Staffanstorp | 20 Trolleås Slott |
| 8 Häckeberga Slott | 21 Vendel Sturehof |
| 9 Karlaby Kro | 22 Vendel Ale Stenar |
| 10 Maritim Simrishamn | 23 Årstiderna i Kockska Huset |
| 11 Ringsjö Krog & Wärdshus | 24 Ängavallen |
| 12 Rusthållargården | 25 Östarps Gästgivaregård |
| 13 Salt & brygga | |



www.skanskamatupplevelser.com