

# SYDSVENSKAN

BONG

## Mat mitt i spenaten

Först publicerad: 17 mars 2008 23:30

Senast uppdaterad: 18 mars 2008 09:02

Bong testar fyra lantliga restauranger i konstrundettrakter



### Restaurang Pumpehuset (middag)

**Adress:** Nedre gatan 97, Landskrona. [www.pumpehuset.net](http://www.pumpehuset.net)

**Tel:** 0418-131 30

**Öppet:** Ti-to 11.30-20, fr-lö 11.30-21, sö 11.30-19.

**Priser:** Förrätt 98-114 kr, huvudrätt 198-205-252 kr, efterrätt 94-116 kr.

**Typ av kök:** Det bästa från Frankrike på svenskt vis. Och tvärtom.

**Atmosfär:** Lyxdesignad sommarstuga med skandinaviskt ljus, luft och rymd.

**Betyg:** 4

Det är något visst med konsthallar. Det ingår liksom i konceptet att de ska vara ljusa och luftiga, med stora, vita ytor och det måste ha varit på ett ställe som detta som begreppen stilrent och avskalat uppstod.

Det är även något visst med maten som serveras här, med rätter som följer samma linje som byggnaden. Få beståndsdelar med noga utvalda detaljer, inget konstverk på fel plats, alla ingredienser är oftast här av en anledning. De flesta är förväntade, några överraskar.

I Pumpehusets restaurang luktar det oljade trägolv och hade det varit dagsljus hade vi sett havet. Nu ser vi istället designade taklampor och konstfolk. Servitören är av den klassiska typen som tilltalar oss med titel och berömmar oss för vårt val av mat. Personlig men inte privat.

Minus i kanten för att vinet serveras upphällt i karaffer, att brödet bara bjuds en gång och att det är lite slentriantänkta råvarukombinationer. I övrigt är maten ganska lysande.

Förrätten varmrökt ankbröst för 110 kronor serveras med en kusin till waldorfsalladen: stjälselleri, honung och valnötter. Inte revolutionerande, men gott ändå.

Casserolen för 114 kronor är ett mellanting mellan tomatsoppa och fiskgryta. Syrlig och rustikt trögflytande à la fransk landsbygdsbistro, med en kräfta som snyggaste skaldjur.

Första huvudrätten, två versioner av lamm för 232 kronor, väcker vår stenåldersinstinkt. Racksen sipprar av rosablodig köttsaft, korven är ilsket rödstark, från basvaruskafferiet kommer rotfrukter och mandelpotatis samt trotjänaren chèvre.

Bergtungan kostar 224 kronor och serverad med champagnesås, sparris och potatispuréyllt filodegspaket hade den lätt kvalat in som nyårsrätt ur en några år gammal "Allt om Mat". Välbeprövat och kvalitetskontrollerat.

En kort nostalgitripp får vi när vi hittar crêpes suzette för 109 kronor bland desserterna. Fast när flamberingsuppvisningen i matsalen utgår är den inte så värst spännande egentligen.

Då är fläderbärssemifreddon med långpepparinkokt rabarber för 98 kronor roligare. Pepparn smakar rosenpotpurri och indisk kryddbutik, men piffar till rabarbern och glassen är nästan lite tuggig. Kul. Hit kommer vi absolut tillbaka, i sommar om inte annat, då vi ska promenera längs vattnet efter middagen.