

# Restaurang Knarrholmen – vackert belägen på Göteborgs Saltkråka.

Salt hav, kala klippor och låg växtlighet, som är så karakteristiskt för en vackert vindpinad ö. Och den där speciella doften i luften av hav och tång som bara kan upplevas på Västkusten. Här, på en ö i Göteborgs södra skärgård, ligger Restaurang Knarrholmen.



– Vi befinner oss inte långt ifrån Göteborg. Du tar dig hit på 15 minuter med Styröfärjan från Saltholmen eller med egen båt. Det finns en brygga med båtplatser för våra gäster alldeles vid restaurangen, säger Johan Kylfält, en av tre delägare på Restaurang Knarrholmen.

Han och Henrik Berntsson är kockar som tillsammans med Patrik Robertsson äger och driver tre restauranger i Göteborgsområdet. De andra två ligger på fastlandet; Restaurang C, vid det Carlanderska Sjukhuset samt Restaurang Break i Sisjön.

– Vi driver var sitt ställe så att vi slipper gå i vägen för varandra, säger Johan och skrattar.

## En liten ö utan bilar

Restaurangen var ritad exteriört, men interiören var ännu ett oskrivet blad. Den fick trion vara med och utforma själva, vilket var en av anledningarna till att de nappade på hela idén.

– Att få vara med från början och bygga en restaurang på det sättet kommer förmodligen inte att hända så många gånger till i

livet, säger Johan entusiastiskt.

Han förklarar att Knarrholmen är som Göteborgs Saltkråka. Det finns inga bilar på den drygt 30 hektar lilla ön, bara en fyrhjuling som används av dem som har verksamhet på ön.

Länge var det en plats för friluftsliv och rekreation för varvsarbetare. Det var skeppsredaren och generalkonsuln Axel Ax:son Johnson som en gång i tiden donerade ön till arbetarna på Götaverken, vilket var en av Göteborgs stora varvs- och industrikoncerner.

2014 köptes Knarrholmen av byggföretaget BRA Bygg som sedan dess har rivit, rustat upp och byggt toppmoderna hus. I dag finns här drygt 100 hushåll där samtliga är fritidsboenden.

## Modern restaurang med historien i åtanke

– Restaurang Knarrholmen är inredd av designbyrån W8. Tanken är att lokalen ska spegla öns historia med de semesterfirande varvsarbetarna. Vi har jobbat mycket med drivved, rost från industrin samt naturen med sten och torkad vass. Fokus ligger på matlagningen och vi har ett nio meter långt helt öppet kök längs med ena delen av salen.

### *Vad hittar vi på menyn?*

– Vi tittar ut över havet och låter det inspirera oss. Därför har vi extremt mycket fisk och skaldjur på menyn. Det är god, vällagad och igenkännande mat, säger Johan.

Med det menar han att det är rätter där folk känner till ingredienserna.

– Vi har märkt att folk väljer hellre bort något på menyn, än att fråga vad det är.

Det finns bland annat klassiker såsom mustig fiskgryta, läckra räkmackor och burgare på menyn.

– Vi ändrar en del under säsongen så att det händer grejer på vägen. Det blir variation för gästerna och stimulerar kockarna med lite nytt. Jag står själv mycket i köket och blir rastlös om det är samma hela tiden. Man får inte bli för bekväm, säger Johan och skrattar.

## Häng på terrassen eller ät trerättersmiddag

Atmosfären är härligt avslappnad. Hit kan gästerna komma och hänga på den jättestora takterrassen där solen lyser både morgon och kväll.

– Från terrassen har vi utsikt över badplatsen, så barnen kan springa och bada och leka samtidigt som föräldrarna kan sitta och njuta av ett gott glas vin och utsikten.

Johan berättar att de då och då har underhållning eller event för att erbjuda det lilla extra för gästerna. Winemakers Dinner är ett återkommande arrangemang på Knarrholmens restaurang. I år har de redan haft besök från producenterna



Gustave Lorentz samt Domaine des Malandes och innan sommaren kommer troligtvis den sydafrikanska producenten Nederburg att dyka upp.

– Vi har också något som vi kallar Mat- och musikkvällar. Duktiga artister sitter på vår lilla scen, spelar och drar lite anekdoter medan gästerna äter. De kvällarna har bjudit på mycket vällagad mat med goda drycker. Detta har varit mycket uppskattat och snart släpps info om sommarens och höstens artister.

## Övernattningsmöjligheter i höst

I utvecklingsplanen finns idéer på att kunna erbjuda gästerna möjlighet att övernatta i anslutning till besöken på restaurangen. Redan efter sommaren kommer åtta rum med sammanlagt 32 bäddplatser att stå klara.

– Off season blir det möjligt för mindre konferenser och ledningsgrupper att komma ut till oss för möten i en härlig miljö. Och till nästa sommarhalvår kan de som vill bo kvar.

Intresset för Restaurang Knarrholmen har ökat och det är hårt tryck på bokningar både när det gäller företag, privata events samt bröllop.

Knarrholmen har dessutom varit en gammal militärö. Enligt Johan fick endast svenska medborgare gå i land fram till så sent som 2011. Några av de gamla bergummen ska nu omvandlas till vinkällare för framtida lagring och provningar.

– Vi har sagt att vi ska vara färdigutvecklade först om fem år. Fram till dess vill vi att det ska hända något nytt för våra gäster varje år, säger Johan innan vi avslutar samtalet.

## Faktaruta

**Var:** På Knarrholmen, en ö i Göteborgs södra skärgård

**Öppet:** På helger från påsk de dagar som man vill åka ut med båten. Om det blåser från sidan och regnar nedifrån så det stängt, enligt Johan. Från midsommar och fram till skolorna börjar i augusti är det öppet varje dag. Off-season är det vissa helger och vid större event som gäller. Kolla hemsidan för mer info: [knarrholmensrest.se](http://knarrholmensrest.se)

**Öppnade:** Midsommar 2017

**Ägare:** Johan Kylfält, Patrik Robertsson samt Henrik Berntsson

Vin till havets läckerheter:





## CHILL OUT Chardonnay Australia

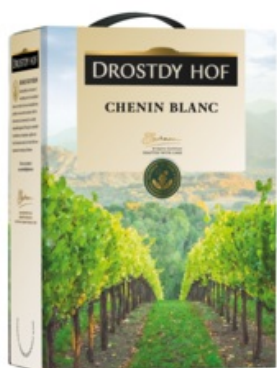
Systembolagsnummer: 22280

219,00 kr

---

Stor, frisk, fruktig arom med ljuva toner av citrus och tropiska frukter. Medelfylligt och nyansrikt med en mjuk och fräsch smak av citrus, honung samt en viss smörighet.

Rekommenderas till grillade fiskrätter med lätta och fräscha tillbehör.



## Drostdy-Hof Chenin Blanc, 3000ml, box

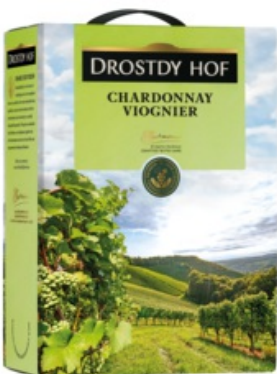
Systembolagsnummer: 2069

189,00 kr

---

Mineralisk och tropisk doft av grapefrukt, lime och persika. Lätt till medelfyllig smak med tydliga toner av tropisk frukt, lime, mineraler samt en nyanserad grapefruktsbeska i eftersmaken.

Passar till en mängd olika anrättningar av fisk och skaldjur. Gärna med fräscha och fruktiga primörer.



## Drostdy-Hof Chardonnay Viognier, box

Systembolagsnummer: 15558

219,00 kr

---

Mycket aromatisk och fruktig doft av persika, mandarin och nektar. Torr, medelfyllig smak av nektar, persika, citrus och äpple.

Passar utmärkt till lättare anrättningar av fisk och skaldjur. Gärna med fruktiga och syrliga tillbehör.