

VENDIA BRASSERIE

74 Mad 31 Service 20

Markedsgade 9, 9800 Hjørring **Tlf.** +45 98 92 22 29 **Web** bryghusetvendia.dk

Åbningstider man.-tor. 11:30-23, fre. 11:30-01, lør. 10-01, søn. 10-20

Priser Forret 105-145 kr., hovedret 175-275 kr., dessert 100 kr. Menu 355-390 kr.

Ejer/Direktør Bryghuset vendia/Kristian Rise

Restaurantchef Jesper Kaasgaard

Køkkenchef Thomas Topholt/Kristian Rise

Chefsommelier Restaurantchef Jesper Kaasgaard

Gourmet til brasseriepris

Vendia Brasserie er reelt en gourmetrestaurant, men gourmetbegrebet har efterhånden mistet sin betydning. Køkkenchef Kristian Rise og hans stab viser især på innovationsmenuen et nærmest skræmmende højt niveau. Alle retter er anrettet med manisk præcision, bygget op efter skabelon, så de ligner sig selv første, anden og tredje gang. Fisketilberedningen er dreven og præcis, og farveforståelsen og ikke mindst sansen for at bygge en ret op i højden mestres til fulde. Det er ikke kun til glæde for øjnene; tilfredsstillelsen ved at dykke ned i rettens mange lag skal man ellers på luksusrestaurant for at opleve. Vendias innovationsmenu har visuelt en rød tråd, som bedst kan betegnes som småtterier på tallerkenen. Ikke små retter, for der er mad nok, men små delelementer, dutter, toppe, opsatser og tårne. Man skal ikke nødvendigvis holde sig til fisk, men vi anbefaler det. Vi får stegt havkat med bølgehatte og sprøde jordskokkechips, havesyre, vilde karser og en hylende syrlig æblevinaigrette.

Jesper Kaasgaard er den glimrende restaurantchef, der kender alle retter til mindste detalje og vælger vin med sikker hånd. Og så taler han tydeligt! Helleflynderretten er et orgie i skaldyrsdybde, brændt, intens og cremet sauce nærmest mættet med bløddyr, serveret med tallerkensmækker og fennikelcrudité. Desserten er smuk, bygget op som en halvkugle af hasselnødder, creme og marengs på blåbær ovenpå en slags blåbærtærte, knasende transparent karamel og forfriskende syre. Vi er snublende tæt på mesterklasse, og der er prisen altså slet ikke deroppe.

White guide