

VENDIA GOURMET

75 MESTERKLASSE Mad 34 Service 19

Markedsgade 9, 9800 Hjørring **Tlf.** +45 28 92 22 28 **Web** bryghusetvendia.dk

Åbningstider tor.-lør. 17:30-00 **Priser** Menu 1750 kr.

Ejer/Direktør Bryghuset vendia/Kristian Rise

Restaurantchef Jesper Kaasgaard

Køkkenchef Thomas Topholt/Kritian Rise

Chefsommelier Jesper Kaasgaard

Temastyret topspisning på bryggeriet i Hjørring

Vendia Gourmet ligger i et lille sidelokale til det store Vendia Bryghus og Brasserie. Bag alle disse steder står kokken Kristian Rise, og som navnet antyder, er gourmetrestauranten Vendias mest ambitiøse. Det betyder dog ikke, at stemningen bliver andægtig, for betjeningen er afslappet og øser af viden i et klart sprog. Restaurantens menuer holder sig til et skiftende tema, som igennem det seneste år har spændt vidt og ved vores besøg er det mundrette 'dansk neoklassicisme'. Temaet viser sig dog kun som overordnet rettesnor. Køkkenet er først og fremmest moderne nynordisk og yderst skarpt i både anretning og tilberedning, og på det seneste også tilsmagning, som var vores eneste anke sidste år. Trods det neoklassiske tema, ligner retterne absolut ikke mormors frembringelser, bortset fra af navn. Blandt aftenens flow af elementær lækkerhed er et af toppunkterne således medister. En glaseret pølse af kyllingefars med store, saftige stykker hummer indeni serveres med kålnektar i form af brunkålspuré, blancheret, sprødmør grønkål og syltet rødkål som oblater samt en hummer-creme. Brændende kærlighed er komplet omformet til luftig kartoffelpuré og friteret svær med røgeffekt under glaslæg. Løgene ligger i let pocherede flager med hver deres fyld, henholdsvis rødbede, dild og puré af brændt løg. Rettens umami ledsages kyndigt af en fabelagtig pinot noir fra huset Mouton Noir i Oregon. Frugtighed og fraværet af tannin er lige, hvad retten har brug for. I øvrigt er vinsammensætningen konservativ og konventionel, dog med enkelte personlige spring ud i eksempelvis botrytiseret chardonnay fra Jeff Carrel i Sydfrankrig. Den er dygtigt sat til en nyfortolkning af kogt torsk, perfekt pocheret og lagt i kobbergryde med rødbedeter og -strimler, skovsyre og fed, luftig sennepshollandaise. Tørret fiskeskind med sne af peberrod giver knas og en let næserivende effekt til retten. Kalv som vildt anrettes i Vendias personlige pincet-punktform med masser af små, sirlige detaljer i form af kugler, kuber og dutter på den braiserede skank en slags dekonstrueret waldorfsalat. Også osteretten er der arbejdet med, så hullerne i en skive gammelost fra Tistrup fyldes med gelé af rom og rosin. Arbejdet kan dog ikke ændre på en grundlæggende svaghed ved ostens kompleksitet. Blandt desserterne står en tæt og kraftig citronmåne positivt ud med marengstoppe og en kugle af frossen hvid chokolade-panna cotta med citronsorbet indeni og iste på vanilje og verbena. Som et smukt maleri af Frida Kahlo.

White guide