

Spisesteder



Fem gafler til Bryghuset Vendia.



Bryghuset Vendia ligger i Markedsgade i Hjørring.



Når man spiser på brasserieet, kan man også følge med i brygningen af øl.

Når frokosten

Bryghuset Vendia i Hjørring serverer også frokost i sit brasserie - og det er imponerende madkunst

Af Pia Haugaard og Hans Ravn (foto)
pia.haugaard@nordjyske.dk

De fleste forbinder nok Bryghuset Vendia i Hjørring med gourmet af højeste klasse.

Det er det også, men Bryghuset Vendia har faktisk meget mere at byde på. I disse spalter har der været anmeldelser af både Vendia Gourmet og Vendia Brasserie - men altid med aftenens forskellige menukort. Derfor skal Bryghuset Vendias frokosttilbud nu smages nærmere efter i sømmene.

NORDJYSKE ankommer en tilfældig hverdag, hvor dørene åbnes klokken 11.30. Selv om vi dukker op så tidligt, er de levende lys på bordene allerede tændt, og tjeneren er helt klar til at tage imod de første gæster. Det viser sig nu hurtigt, at der er flere andre, der har fået samme ide som os, men bordenes placering gør, at man ikke føler, at andre kigger med på ens tallerken. Vi har i øvrigt frit udsyn til bryggeriet, hvor man inde bag glaspartiet har godt gang i ølbrygningen.

Tjeneren er hurtigt fremme med menu-, øl- og vinkort, og eftersom det handler om frokost, får vi den såkaldte "tavlemenu". På kortet er der et fint udvalg af både lette retter, salater, lune retter og desserter.

Vi vælger i første omgang en "Plat du

jour", som er et udvalg af husets specialiteter, og en "Salat fruits de mer", som er en salat med skaldyr.

Vi spørger tjeneren, hvilken hvidvin han vil anbefale hertil, og svaret kommer prompte, at til "Salat fruits de mer" vil han anbefale en Grüner Veltliner. Den siger vi begge ja tak til, og lidt efter kommer tjeneren og skænker vinen fra flasken.

Der er tale om en vin af druen Grüner Veltliner, som jo nok er mest udbredt i Østrig, og denne kommer da også fra vinproducenten Kurt Angerer's vinmark "Kies" i Kamptal i Østrig. Vinen er en frisk, tør hvidvin med en syrlighed som, viser det sig, passer helt perfekt til skaldyr.

Mens vi venter på maden, bliver der også serveret to slags brød, et mørkt og et lyst, og dertil smør med havsalt. Det er let at smage, at det er hjemmebakket brød, og det har en dejlig sprød skorpe.

På jagt i en guldmine

Da vores mad ankommer, fortæller tjeneren, hvad vi har på vores tallerkener.

Da han er gået, sidder vi helt målløse, griber vores telefoner og tager billeder af maden. Vi bliver hurtigt enige om, at vi næsten ikke tør begynde at spise, fordi den er så flot at se på. Men man bliver jo ikke mæt af bare at kigge, så vi kaster os over retterne.

GAFLERNE

Bryghuset Vendia
Markedsgade 9, 9800 Hjørring
Telefon: Tlf. 98 902229
www.bryghusetvendia.dk
Frokost: Fra klokken 11.30
Aften: Til klokken 21.30

0 gafler:

Ikke værd at bruge hverken tid eller penge på.

1 gaffel:

Alt for meget gik galt. Skuffende mad.

2 gafler:

God mad uden at være prangende.

3 gafler:

En god oplevelse. Godt håndværk. God mad.

4 gafler:

En rigtig god oplevelse. Spændende mad.

5 gafler:

En stor gastronomisk oplevelse.

6 gafler:

Den helt store gastronomiske oplevelse. Alt gik op i en højere enhed.



"Salat fruits de mer" - så man kan se alle ingredienserne.



"Plat du jour", med et udvalg af husets specialiteter.



Min yndlingsversion af en hindbærssnitte.

bliver en stor oplevelse

På dagens tallerken, Plat du jour, som min medspiser får serveret, er der røget laks med vagtelæg pyntet med blandt andet rugbrødschips og brødkarse. Der er hjemmelavet hønsesalat med purløg, et udvalg af europæiske pølser pyntet med blandt andet rucola og grillede peberfrugter og serveret med en cremet mayonnaise. Desuden er der brie og emmentaler serveret med syltede druer og rosiner. Den lune ret bliver serveret i en lille gryde, og heri er der et stykke krondyrfilet med gulero, persille og vildtsauce.

- Jamen, det smager simpelthen fantastisk. Jeg tror ikke på, at det kan gøres bedre, siger min medspiser.

Selv er jeg også imponeret over min "Salat fruits de mer".

Anretningen er en kunst

Ved første øjekast ser man primært et malerisk farvespil mellem grønne og rødbrune farver.

De grønne salater og dild tegner de grønne farver, mens rød salat og maltstænger er placeret, velovervejet, så der kommer en dybde i billedet. På samme måde er de næsten hvide silde- rogn placeret som en ekstra finish på toppen, så alt fremstår som et harmonisk samspil af farver.

Og så sker det. Det, der gør, at mad bliver til en oplevelse. Jeg begynder at

spise af salaten og opdager pludselig, at der nedenunder ligger et lag af små, fine, røde gourmettomater - og jeg elsker dem! Nogle flere spadestik, og jeg kommer til en kammusling, som er stegt, så den smelter på tungen.

Nogle gafler senere kommer jeg til en jomfruhummerhale, og sådan kan man blive ved. Gaffel for gaffel er der noget, man ikke havde set fra start, og det er altså en kunst at kunne anrette maden sådan. Det er som at gå på jagt i en guldmine, bortset fra, at her blev der fundet guld i stor stil.

Jeg fandt blandt andet også artiskok- hjerter, purløg og grillede peberfrugter. En anden finesse, jeg vil fremhæve, er den tomatmayonnaise, som er lagt som små rosetter nederst på selve tallerkenen. Hvor er det smart! Nu kan jeg selv dosere mængden af mayonnaise i modsætning til, hvis den var hældt ovenpå retten, og - selvkært - ville flyde ned over meget af maden.

Efter maden bliver vi enige om, at vi trænger til en kop kaffe, og vi er simpelthen nødt til også at prøve en dessert.

Vi bestiller kaffe på stempelkande, og min medspiser vælger til dessert crème brûlée. Her er kunsten jo at få piskefløde legeret med æggemasse til en fast og lækker creme, som lige inden servering skal karamelliseres med et

ultratyndt lag sukker. Det lykkedes til perfektion ved denne servering, der også bød på tilbehør til cremen i form af hindbærssorbet.

Ifølge min medspiser smagte denne crème brûlée dejligt, og det var tydeligt at se de hele vaniljekorn, der var med til at give den gode smag i cremen.

Mesterværk af hindbær

Jeg havde inden besøget hørt om Bryghuset Vendias hindbærssnitte, som er en fortolkning af den kendte klassiker, og som derfor også kaldes "Hindbærssnitte - vores facon". Desserten var ikke med på tavlemenukortet, men jeg spurgte tjeneren, om det måske kunne lade sig gøre alligevel at få den. Det kunne det, og jeg fortrød det ikke ét sekund.

Ind kom en sort skiferplade med to af de smukkeste hindbærssnitte, jeg nogensinde har set.

Mørdejen var formet som rektangler, men herfra var der ikke noget sammenligneligt fra bagerens montre med hindbærssnitte.

De tyndt udrullede mørdejssnitte var fyldt og pyntet med friske hindbær, hindbærpuré, hindbærssorbet, vaniljeis, vaniljecreme og blomster.

Når man har svært ved at spise hovedretten, fordi den er smukt anrettet,

så har man endnu sværere ved at ødelægge disse to kunstværker, som desserten vitterligt var.

Der skal ikke herske nogen som helst tvivl om, at Bryghuset Vendias brasserie kan levere frokost i "frokostgourmetklasse".

Man kan selvfølgelig ikke sammenligne gourmetbegrebet med en aftenmenu i en gourmetrestaurant. Men det skal man heller ikke. Til gengæld kan man sammenligne med alle de restauranter, der også tilbyder frokost, og her er brassieriet i en klasse for sig.

Prisen for "Plat du jour" var 185 kroner, mens "Salat fruits de mer" kostede 175 kroner. For desserterne gav vi henholdsvis 100 og 105, mens en kande stempelkaffe kostede 60 kroner og tre glas vin, Kies Grüner Veltliner, kostede 225 kroner.

Det gav en samlet regning på 850 kroner, men også en oplevelse af andet end blot at spise sig mæt.

For vores besøg denne dag får Bryghuset Vendias brasserie fem gafler.

Maden var perfekt tilberedt og anrettet til perfektion. Betjeningen var professionel i alle henseender, og personalet sagde ja til at opfylde et ønske, der ellers ikke var på tavlemenukortet. Overalt var der skinnende rent og ja, man kan kun blive imponeret.