

SHOPPING

RESTAURANTER

CAFE & NATTELIV

FILM

MUSIK

SCENE

KUNST

FORLYSTELSER

Gode øl-løfter for fremtiden

Brewpub, Vestergade 29, Kbh. K tlf. 33 32 00 60
www.brewpub.dk

Øl:



Mad:



Af de tre nyåbnede bryg-restauranter er Brewpub klart stedet med den stærkeste ølkultur. Indeha-



verne Jens Mortensen og Dan Temple er tidligere hjemmebryggere og stedet er allerede blevet hang-out for entusiaster og folk i ølbranchen. Ikke mindst baren er fyldt med rutinerede såvel som

urutinerede ølelskere, der ønsker at gå på opdagelse. Brewpub serverer nemlig også et rigtig glimrende udvalg af såvel flasker- som fadøl - sidstnævnte kan købes i et sample-sæt med fem gode smageglas a 10 cl. for 55 kr..

Brewpubs eget øl har været længe undervejs, selv om stedet har været åbent flere måneder. De tre første bryg er netop kommet i hanerne, og ud fra det jeg smagte forleden, tegner det rigtig godt. Specielt var jeg vild med den meget forførende og frugtige VesterWeisse, en hvedeøl brygget efter bayersk forbillede med udtalt banan-aroma og en lækker blød og cremet stil.

Atlantic IPA er bestemt heller ikke dum: Kobberfarvet og dermed relativt mørk for genren og med den markante humlebitterhed, som er selve definitionen på denne kategori og endelig igen det cremede præg, som synes at være brygmester Gunnhild Kolvereids varemærke. Sidste i trioen er en lidt mørkere undergæret øl i lager/wiener-stilen (altså a la Rød Tuborg) kaldet Schlager med et markant maltet præg. Yderligere to bryg skulle være trapperne i løbet af et par dage.

Maden på Brewpub er jeg en tand mindre imponeret af, kvaliteten er en anelse svingende i restauranten, hvor jeg har haft mest held med ugens treretters-menu (298,- for tre retter) som serveres med en dygtigt afstemt øl-menu (74,-). Til gengæld har jeg været skuffet over mere pretentiose numre fra a la carte-kortet som f.eks. trilogi af dansk svin (178,-) hvor kæber, marbrad og brystflæsk optræder i øltilberedninger, men desværre forekommer tørt og opvarmet i smagen. Også en salat med koldt, letsprængt gåsebryst (68,-) skuffede noget, idet kødet smagte som om det havde overmattet i køleskabet.

Fremover vil jeg nok foretrække i spise i pubben, som ligger forrest i lokalet. Her er man dejlig tæt på fadølshanerne og så serveres der bl.a. gode burgere med rustikke fries (88,-) og en oksegyrde smagt til Young's Double Chocolate stout (95,-).

Hvad angår indretningen af restauranten - som stammer tilbage fra dengang nogle nordmænd forvildede sig til byen og åbnede den ambitiøse Truffe Café - så virker det ikke særlig ølet, men det er formentlig bare et spørgsmål om flittigt brug gennem et stykke tid.

Dilletant i Hareskoven

Bryggeri Skovlyst, Skovlystvej 2, 3500 Værløse,
Tlf: 44 98 65 45 www.bryggeriskovlyst.dk

Øl



Mad



»Tror I det er Jylland, det her?« Timers ventetid har drevet mig ud af mit gode skind, og efter at have mistet besindelsen et øjeblik står jeg oppe blandt de måbende serveringspiger ved baren og holder et stykke halvanden centimeter tykt total gennemstegt oksemørbrad op under halogenspottet, så man rigtig kan se den grå farve. Et stykke kød, som man har solgt mig for 210 kr. under titlen tourmedos.

Min søn, som er den der har bestilt bøffen, får dog relativt kort efter en ny rød bøf. Han spiser et par bidder og siger: »Far, det er altså underligt, det

her kød smager mærkeligt, ligesom af mælk. Og ganske rigtigt, kødet smager af sur mælk, formentligt efter for lang tids ophold i vacuumpose.

Også sådan bliver det ved under vores besøg på Bryggeri Skovlysts restaurant: Serveringerne, som burde være varme, er kolde, pastaen til den åbne ravioli er stenhård og rå, mens fisken er slap i koderne og tør. Serveringspigerne er søde, men ikke ligefrem tyngt af viden om det de beskæftiger sig med og temmelig ineffektive. Ventetiderne er horrible, hvilket formentlig ikke mindst skyldes underbemanding i det travle køkken - når man er på tredje glas øl og begynder at sidde og tænde sin cigar allerede inden forretten er serveret, så er der noget galt. At menuprisen her er 25 kr. højere end på Nørrebro Bryghus (325,- for tre retter) er intet mindre end en skandale.

Et besøg nogle uger tidligere på Skovlysts lidt billigere Brygstue var på ingen måde mere succesfuldt: Ventetiderne var ligeledes ud over alle grænser lange, og da maden endelig ankom var bøffen (168,-) som ellers var annonceret som filet af Angus-kvæg



hård, og sej og grøntsagerne skulle have været bagt, stort set rå, mens en ølbraiseret hane var kogt så langt ned at den var alt for salt og skarp i smagen.

Hvad angår ølkvaliteten er den heller ikke ligefrem hjernelæsende. Hvedeøl og IPA er ok, mens Brown Ale mangler humlebitterhed og er for sød, fad og chokoladeagtig. Havre-stouten er helt ude i hampen med en umiskendelig sødlig duft af »Kande« (læseren husker formentlig den punch-agtige drik, hvor en portar blandes med citronvand, snaps og pernod) og heller ikke stedets fæde og søde honning-ale falder i min smag.

Til gengæld er indretningen af det meget hårdt restaurerede, mere end 100 år gamle udflygtssted gennemført småfimsset - hvilket ikke synes at genere den kontante strøm af lokale solvbryllupsselskaber.

DE GAMLE

Stadig i særklasse

Nørrebro Bryghus, Ryesgade 3, 2200 Kbh. N.
Tlf. 35 30 05 30 www.noerrebrobryghus.dk

Øl:



Mad:



Hvis nogen skulle få lyst til at indtage en middag på Nørrebro Bryghus, så bør de være ude i god tid - ikke mindst i weekenden hvor det kan tage uger og måneder at få bord. Et besøg for nylig viser dog, at bryghusets status som en af byens absolut mest populære restauranter stadig er fuldt berettiget. Opskriften på succesen lyder på både god mad og øl til virkelige fornuftige priser.



Hvis vi tager øllet først, så er husets eget udvalg fra fad, som tæller 12 forskellige ved at være godt indarbejdet. Så vidt jeg kan se, ligger de 10 af bryggene efterhånden fast, mens de to sidste haner anvendes til skiftende sæson-ting og eksperimenter. Samlet dækker udvalget meget bredt fra pilsner i den ene ende til en barley wine på 12,25% i den anden - man er således altid i stand til at finde et glas som matcher maden.

Maden er næsten endnu mere imponerende end øllet, eftersom man for en meget rimelig pris får man et virkelig glimrende og originalt køkken, som på fin vis er tilpasset øllet. Da vi var forbi bød menuen (298,- for tre retter) f.eks. på en forret med stegt sandart serveret i en

tallerken med et lag af brunet smør med soja i bunden, herpå et lag meget fin ærtcreme - en avanceret sag, som jeg ikke ville have været skuffet over at få serveret på en restaurant med Michelin-stjerne.

En aften på bryghuset er med andre ord en helhedsoplevelse af øl- og madkultur, betjening og design. Næste skridt for den succesfulde bryghus må så være at få gjort noget ved den horrible akustik, som til tider truer den fine helhedsoplevelse. Ikke mindst når der er store selskaber a la den gruppe, der mest af alt lignede den lokale afdeling af SID, som festede igennem, den aften vi var forbi.

Ligner sig selv

Bryggeriet Apollo, Vesterbrogade 3, 1620 København V, tlf. 33 12 33 13

Øl



Mad



For relativt få år siden var det upasteuriserede, ufiltrerede pilsnerøl på Apollo noget af det mest spændende (læs eneste) man kunne drikke on location i byen. Når man smager øllet i dag er det næsten umuligt at forstå efter den revolution, som har fundet sted siden hen. Det er ikke til at komme uden om at den almindelige Apollo-pilsner er og bliver pænt kedelig, og det samme gælder ikke sjældent den skiftende Månedens Øl, som er eneste alternativ til pilsneren. Det skal dog siges, at da jeg forleden aflagde Apollo visit, smagte jeg dog den hidtil mindst kedelige øl herfra, en overgæret Dark Bitter på 5,1% (66,- 50 cl.) med en meget mørk kastaniebrun farve, god fylde og moderat humlebitterhed.



Nu afdøde Damgaard, som drev Apollo og tre bryghuse rundt omkring i landet, havde et ry for kvalitet, men det er langt fra altid, at det står klart hvorfor. Der serveres f.eks. lurpalsmør i portionsbøtter af plastik, og så må jeg sige, at jeg finder de spareribs (188,-), som er huset slagnummer, ganske kedelige og opvarmede i smagen, nærmest som om de var forkogte, og den ledsagende cole slaw er heller ikke rar. Så havde jeg mere held med en helt enkelt serveret, ovenstegt rødspætte (176,-), som var udmærket.

Hvorom alting er, så ligner Apollo sig selv, også hvad angår antallet af besøgende, som er højt, ikke mindst i weekenden og i Tivolisæsonen.

RESTAURANT
Alsace
Tlf. 33 14 51 45

Nyd sommeren i vores flotte gårdhave

Frokosttallerken - kr. 168,00

12 små retter.

Altid friskpillede fjordrejer

Der er højsæson for asparges fra Lammefjorden og vi serverer dem på mange måder.

Se menuen på www.alsace.dk

Køkkenet er åbent fra kl. 11.30 til 23.00

Bordbestilling
3314 5743