



Kokken Thomas Rode Andersen er kun 29 år og har tidligere været på Falsled Kro.
- Foto: Jakob Carlsen

Det er svært at overgå Kong Hans i kvalitet, kunnen, omhu og perfektionisme - og betjening

KOKKEHUERNE

Af Jonna Dwingær

Der var engang, i julealmanakkens tid, hvor det var den rige onkel i Amerika, der uventet lod pengene regne ned over sin fattige slægtning. I dag er han død. Folk tipper, skraber og lotto'er for pludselig at sidde med en ufortjent posefuld penge. Og sker det, så skal der være gilde.

I denne hypotetiske situation har jeg et fremragende råd, der er væsentligt mindre ekstravagant end en Ferrari eller en pariser-model: Lad gildet finde sted i Kong Hans' kælder. Oplev her en ud i de allermindste detaljer uforlignelig og pragtfuld fransk middag. Selv kræse gourmeter vil tale om den længe, og regningen for denne sjældne kulinariske oplevelse for to bliver på 1500-1600 kr., hvis man ikke løber grassat i vinlisten.

Der er i dag ved at være trængsel i den øverste ende af restaurant-skalaen her i København. Nye, dyre steder, fransk-danske, italienske, fusions-køkkener, dukker op. Men endnu har jeg ikke herhjemme oplevet et køkken, der overgår Kong Hans' i kvalitet, kunnen, omhu og perfektionisme. Eller bedre betjening.

Kokken? Nu kommer det utrolige, han er (stadig) en ny mand på 29 år, hedder Thomas Rode Andersen og han har en fortid på Falsled Kro og Kanalcafeen og Fakkelgården og i det store udlænd. Han afløste i foråret den vidt berømte og højt beundrede Daniel Letz, for sygdom tvang ham fra det daglige, strenge køkkenarbejde. Og selvfølgelig har Thomas langsomt overtaget tøjlerne og følger i dag i Daniel Letz' franske fodspor.

Min ledsager denne aften var den bedste og mest krævede amatørkok, jeg kender - meget betryggende at være dobbelt garderet - og vi blev selvfølgelig vel modtaget og ført til et perfekt dækket bord med ottekantet dækketallerken, der stod langt fra nabobordet, her under de hvide hvelvinger. Service-



Suverænt



niveauet var aftenen igenem af højeste klasse, venligt, opmærksomt og (vigtigt) ganske naturligt. En husets drink til at begynde med? spurgte en af de mange tjenere. Ja da, og den var det mest almindelige, vi fik den aften, druesaft, cremant de Bourgogne og marc (176 kr. for to glas). Men det var tilbehøret ikke, nok blev der serveret crisps, men det var sprøde friterede jordskokkesskiver, og de kom med vage-læg med krydderurtesalt, serveret elegant i et kæmpe keramik-vagtelæg, og but-terdej-fingre med sesam.

Menu til 725 kr.

Der er tre menuer på kortet, til 725 kr. for seks retter, til 625 kr. og til 425 kr. for den tre-retters efterårs-menu, min ledsager valgte. Så jeg gik i gang med a la carte tilbuddene, og alle hovedretter - blandt dem husets berømte Tiger Lee hummer med ingefær, Bresse due, rådyr-medallion med mille feuille med æble-selleri og oksefilet med marv - lå mellem 300 og 400 kr. Forretterne, så som kammuslinger og den berømte hjemmerøgede laks, lige under 200 kr.

Selvfølgelig kom der inden middagen også en lille *amuse-gueule*, i mindre francophile hjem kaldet en *appetiser*, og den bestod, ultrakort sagt, af tørret gås, marineret andelever, en poulard-parfait, tomatcoulis og en pesto, lavet på rucolasalat. Dertil perfekt, surdejshævet brød med

lorgnetstore huller. Kik-kik. Efterårsmenuen begyndte med en fiskesuppe med blandt andet hummer og safran, og jeg valgte som start husets kalveskanksuppe (165 kr.) med, hvad jeg vil kalde håndbundne raviolier med brisler, lidt kød, perfekte julienne-grøntsager, ikke sjaskelange, og hvide Albatorfler. 'Åh', var det ene ord, min ledsager ytrede efter sin første mundfuld. Men han blev mere veltalende. 'Ubegribelig, en så intens smag... virkelig pragtfuld, hummer, ja, og muslinger, faste stykker af laks og havtaske, ... og de store hvide magotte-bønner, ligesom hestebønner eller pistacier, og de mindste sprøde croutoner, jeg nogen sinde har oplevet.'

Min begejstring for min kalveskanksuppe matchede perfekt min ledsagers, og da tjeneren kom med trøffeljer-net og høvlede, var jeg bare salig.

Menuens hovedret var vildandebryst, rosa, saftigt og rigeligt, serveret på kvæde og med både tyttebær og trompetsvampe og dertil spätzli, en afart af kogt-stegt pasta. Og selv havde jeg valgt Bresse-duen (325 kr.), der først blev vist frem i sin kobbbergryde, før den blev serveret med fire slags skovsvampe, en sauce med tunka-nød (den kendte jeg heller ikke og fik den derfor forevist, en hård nød, unægtelig) og en galette af jasmiris, kronet med en skive andelever. Aldrig før har jeg

spist så velmagende og mør og saftig en due, selvfølgelig stegt på sekundet korrekt. Bagefter hørte jeg, at den ikke får hovedet hugget af nede i Frankrig, men halsen vredet om så blodet bliver i den.

Ansigtscreme til engle

Vores desserter var det rene raffinement, udelt nydelse. Min ledsager fik menuens tre forskellige, en pæresorb bet serveret i en sprød kageblomst, en vanilje parfait med sabayonnesauce og en sprød creme brûlée på toppen som en frosset vandpyt.

'Det må være den, englene bruger som ansigtscreme', sagde jeg spontant efter min prøve-mundfuld. Min appetit var kun til den allerletteste dessert, en Agen-sveskeis serveret i en sprød, stor tulle-småkage med et glas Armagnac hældt over, og dertil faste, pocherede halve Agenblommer (130 kr.). Et under, simpelthen. Ultrakort sagt: Vores vin var en udmærket rød bourgogne, Couvent de Jacobins 1993 til 270 kr. (der er beaujolaiser til lidt mindre), og vores isvand i karaffel, stod i en champagnekøler! Kun jeg drak kaffe, aromatisk, stærk kaffe til 35 kr. Regningen blev på 1526 kr., og Thomas får fem huer.

■ *Kong Hans' kælder. Vingårdsstræde 6, Kbh. Telefon 33 11 68 68. Bordbestilling tilrådes. Åben til middag man-lør, lukket søn. I julemåneden også frokost-åbent.*

BAG OM BYEN

med Munch & Vesterberg



Hemmeligt

DER ER GÅET CIGAR i det københavnske natteliv. Hvor end man vender sig, stiller røgtobaks-entusiastene op med humidorer (særlige fugtigheds-skabe) og håndrullede cigarer. Torben Olsen (der i forvejen har Sommersko, Victor, Etcetera, Dan Turèll og Nokken) åbnede i går Capo i Pilestræde. Det er en supereksklusiv (læs svinedyr) italiensk restaurant med cigarbar i kælderen. Her kan man købe cigarer enkeltvis, fra 40 til 300 kroner, eller man kan leje et cigarrum for 2000 kroner om året, så sørger Capo for at passe og pleje din personlige kasse cigarer. Også Sebastopol på Sankt Hans Torv byder på søndag til cigar og cognacsmagning ved et seminar, der kræver tilmelding på forhånd. Og så har vi lovet at lade være med at afsløre, at der er en lille ny på vej. Næmlig Cigarbar No 1 i Ny Adelgade, som er en aflægger af Knussens førsteklases rygesalon i Mejlgade i Århus, hvor man i mange år, før det blev en københavner-trend, har kunnet nyde en god cigar i folkelige omgivelser.

Cheval

ALLE VED JO, at en hest hedder en cheval på fransk, og alle ved, hvordan en pittoresk gade i Marseille ser ud. Dette foto er dog taget i 'Gamla stan' i Stockholm, men fotografen er fransk, Jean-Marc Millère. Dog har han boet nogle år i Kristianstad i Sverige, men i al den tid holdt



han nu mest af at komme på besøg i København, siger han. Hans håndmanipulerede fotos kan ses tre steder i byen. Fra i morgen hos Steve's Books and Records, Ved Stranden, fra 15. november på Fotografisk Center, Gl. Strand, og fra nytår i Kulkafeen i Teglgårdsstræde.

Jajotjah

'VI SYNES, AT DER MANGLER et sted i København, hvor man både kan spise og bagefter høre musik, uden man skal fare hele byen rundt', fortæller Philippe, Kirsten og Torben fra Langeliniepavillionen til B. O. B. 'Jajotjah, det kan nu godt lade sig gøre, uden at man behøver anstrenge sig for meget', siger vi så. Men naturligvis næppe i dét format som Langeliniepavillionen liner op til med sit første musikarrangement: The Ballroom Band, et timandsorkester under ledelse af Allan Andersen og med sangeren Jarl Forsmann i forgrunden. Ballroom Band spiller standards fra 30erne som As Times Goes By, Sonny Boy, Pennies From Heaven a la Den Syngende Detektiv. Første gang 30 oktober (som var i går) og (her bliver det lidt mere aktuelt) lørdag 8. november fra kl. 22 til midnat.

Emok

PAKHUS 11 er på lørdag ramme om et af de helt store dansearrangementer. Rotundum har inviteret det tyske tranceselskab Spirit Zone Recording til byen, der har medbragt DJs og live acten Ohluquie. Derudover spiller svenske Anti og Rotundoms egen DJ Emok. Det varer nok til søndag kl. 8.

Efterårstilbud

FIRMA-ARRANGEMENT

3-retters menu & bowling • Mandag til onsdag



Direkte reservation
70 · 100 · 700

Valby • Tåstrup • Hillerød • Helsingør