



Selv på en kedelig efterårsdag som i lørdags med grå skyer over København, kan man alligevel ikke undgå at blive imponeret over udsigten fra 25. etage. Hvis man vil se ud over Bryggen som her, så kræver det dog, at man spørger om lov til at komme ud i køkkenet. Foto: Lars Colberg Holm

NY SERIE: SPIS BRYGGEN

I løbet af efteråret vil Bryggebladet besøge en række af Bryggens spisesteder. Vi når ikke hele vejen rundt, vi uddeler ikke kokkehuer og vores prøvespisere er ikke professionelle gastronomer. Til gengæld vil vi efter bedste evne viderefremde de personlige oplevelser, som Bryggebladets udsendte har fået og vil få. I dette første afsnit har vi besøgt The Dining Room på Hotel SAS Scandinavia.

er jo også en slags penge. Men det er faktisk en kuvertpris, der ligger lige under prisniveauet for restauranter i samme liga.

Med til forklaringen på denne relativt set acceptable pris hører også, at restauranten skal kunne rumme de mange hotelgæster med varierende pengepungstørrelse, der lægger vejen forbi.

Skulle man tilhøre gruppen af gæster uden alt for tomme lommer, er der mulighed for at indlogere sig på et af hotellets bedste værelser til den nette sum af 21.000 kroner pr. overnatning.

Retro-toiletter

Har man sarte stilmæssige smagsløg, bør man nok ikke benytte sig af toiletfaciliteterne, som restauranten deler med hotellet: De beskrives bedst som retro-kult. Enhver der har levet i 60'erne og 70'ernes Danmark vil føle sig sentimentalt slået tilbage til forne tider ved synet af de farvede fliser og prosaisk-fornuftige håndvaske uden overflødige designelementer.

Samlet set er The Dining Room en fremragende restaurant på toppen af byen med et køkken, der indgyder respekt og absolut inviterer til at gentage den smagfulde totaloplevelse.

Eneste minus er blot, at udsigten vender den forkerte vej: Må vi hermed på vegne af alle lokal-fascistoide bryggeboere bede om, restauranten vendes mod Bryggen!

Indtil da må vi snyde os til udsigten ved at snige os om til brandtrapperne og smugkigge.

The Dining Room
Amager Boulevard 70, 25. etage
33 96 58 58, www.thediningroom.dk

Middag med udsigt: Der er stilfuldt i himlen

The Dining Room på toppen af SAS-hotellet byder på lækker mad i den øverste ende af prisskalaen.

Af Anne Rumland
redaktion@bryggebladet.dk

På Bryggens nordlige ydergrænse ligger bydelens fyrtårn: Det 86 meter høje Radisson SAS Scandinavia, der som et skib sejler ud ad Amager Boulevard. Det er et pejlemærke for mangen en bilist såvel som for tabte sjæle og forvildede naturgængere på fælleden, hvor man altid kan orientere sig efter det himmelstræbende hotel.

Optur til 25. etage

På toppen af det 25 etager høje hotel ligger en restaurant med lige så skyhøje ambitioner. Her har restauratør Anders Houman et spisested indrettet med Gubi-stole, diskret lysætning i panelerne, hvide duge og velklædte tjenere. Målet er, at gæsterne mødes af en enkel og klassisk Newyorker-stil.

Inden man går til bords, kan man varme op med en drink i den tilstødende bar. Priserne for en enkelt drink ligger og ringer oppe omkring 100 kroner, men så får man også peanuts og chips nobelt serveret i små skåle og som tilbehør: En storslået udsigt over byen.

Det altdominerende scoop ved The Dining Room (også kaldet TDR) er en fabelagtig udsigt over voldanlæggene, Christianshavn og Indre By samt Øresundsbroen, B&W, lufthavnen og svenskekysten i det fjerne. På nær Alberto K i SAS-hotellet ved Hovedbanen har ingen restauranter en udsigt, der kan konkurrere med TDR's.

Alle retter findes også à la carte, men vi holder os til den billigste af de foreslåede menuer, som vi fordele med to forretter og en dessert til den ene og en forret, hovedret og dessert til den anden.

Dagens menu med et frækt indslag

Alle retterne er små kunstneriske opsatser. Den varmrøgede ål (første forret) er anrettet i mundfuldstørrelse skiftevis med vanillesyldede grønne tomater ud over spinkle stængler af frissé salat og hjemmerørt mayonnaise fordelt i tynde cirkler.

En pocheret slethvar er højt opsat på en fod af stegte kartofler pyntet med persille, tørrede oliven og vilde kapers. Tyngden i kartoflerne får modspil af en let perlende is-salat, der illuderer frossen uden at være det.

Et af de mere frække indslag – og aftenens mest smagfulde – er hummer sat sammen med kanin. Igen er anrettningen let og klassisk i bedste nymoderne stil: En sød gulerodspur er tilføjet spidskommen. I yoghurt er rørt frisk citron. Citronen skaber kontrast til en bitter kakao, der anvendes til at skabe sirlige mønstre i retten.

Med hovedretten sikrer køkkenchef Christian Hvid Mortensen sig, at ingen forlader bordet med sultne maver: Perlehønen er lagt på en grund af bagte pastinakker, sauterede østershatte og frisk hasselnød-viniagrette.

Det mest festlige indslag er dog den lyse rosenpeberskum. Her viser køkkenet os, at en af tidens hotteste trends – molekylærgastronomien – ikke er gået TDR's næse forbi.

I molekylærgastronomi studeres madens forskellige indholdsstoffers kemiske reaktion under

madlavning. Den nye videnskabelige tilgang har ført til udvikling af helt nye opskrifter og måder at tilberede mad på.

Aftenens højdepunkt

Maden suppleres af en vin-menu: Tre glas vin for 335 kroner op til seks glas vin for 460. Et af de mest anbefalesværdige glas er den spanske Tilenus-rødvin, Bodegas Estefania, der er en kraftig vin med en god eftersmag, og det er ikke mindst i den elegante servering af vine, at de afdæmpede og diskrete tjenere folder sig ud: For hver ret og vin medfølger en mundtlig præsentation.

Desserten er aftenens højde-

punkt. På en stenplade serveres en lille rund skål med creme brulée flankeret af en muslingeformet skål med chokoladesorbet påsat en tynd, høj, fransk vaffel, der spiller op imod et elegant tyndstillet cocktailglas fyldt med bagte blommer og mandelkage.

Middag for to til 1500 kroner: Dyrt, men billigt

Skulle man være mere til brød, ost og rødvin, kan man også nyde gedemælksosten Pecorino, baseret på en 4.000 år gammel opskrift, og her på TDR forsødet med honningmarinerede figner.

Den samlede regning for to personer rundede de 1500 kroner. Det



Foto: Lars Colberg Holm