

Restaurant



Sommermad på spidsen

Anmeldelse: Skagen tiltrækker turister og penge i sæsonen, og det sætter sit præg på restaurantscenen. Det er ikke kun på Ruths Hotel, man kan spise godt.

NIELS LILLELUND

lillelund@jp.dk



Fra terrassen på restaurant De To Have er udsigten formidabel – og nemt en ekstra stjerne værd, hvis man er til udsigter. Foto: Niels Lillelund

Udsigt til havet – og til en ekstra stjerne

■ Glimrende traditionelle lækkerier og en udsigt, der siger spar to til det meste: Man sidder godt til bords på De To Have på Grenen.

De To Have



Fyrvej 42,
9990 Skagen
Tlf. 98 44 24 35
www.restaurantde2have.dk

Lad være, at gastropub er en ganske meningsløs betegnelse i dette tilfælde, for meget længere væk fra fænomenet en pub kan man da ikke komme her yderst på Grenen, men begrebet er jo højeste mode, så fred være med det. Pointen er selvfølgelig den, at dette er den bil-

ligere og folkelige afdeling i modsætning til den rigtige og »fine« restaurant ved siden af, hvor man skal sidde indenfor (efter et glas på terrassen) og har kig til solnedgangen.

Der er nu heller ikke noget galt med at sidde på terrassen til den anden side, for dette må være noget nær landets ultimative udsigtsrestaurant.

Menuen i gastropubben (som også kaldes cafeen) er enkel og sommerlig med den tilføjelse, at der i højsæsonen også serveres sushi (signeret den til lejligheden indkaldte sushikok Fie Kruse); her fås 10 stk. classic style til 135 kr., 14 stk. gourmet style til 295 kr., og så er der selvfølgelig Perle Blanche Østers (29 kr. per styk).

Lækkert traditionelt

Men man tager vel ikke til

Grenen for at spise sushi eller hvad? Vi holdt os i hvert fald til mere traditionelle spiser.

Husets datter kastede sig hengivent over en omgang pil-selv rejer (95 kr.), superfriske, med en glimrende hjemmerørt majo, der bestemt ville frem i verden. Sådan nogle rejer skal vel egentlig ikke være andet end friske og rigelige i mængde, og disse var begge dele.

Mine fiskefrikadeller var de bedste, jeg har fået meget, meget længe. Blidt stegte, saftige, spændstige og uden denne kedelige fornemmelse af, at man sidder og spiser en hoppebold, som kendetegner den dårlige fiskekadele. Vi er ude i noget, der er en betydelig prøvesten for en restaurant heroppe, for fiskefrikadellen er en specialitet, og der er lige-

» Mine fiskefrikadeller var de bedste, jeg har fået meget, meget længe. «

frem afholdt konkurrencer. Den vandt i sin tid thailandsk fødte Pom fra netop De To Have, men han er senere flyttet, så æren for disse tilfalder ikke ham.

Ambitiøst vinkort

Æren for De To Haves opblomstring i almindelighed skal snarere tilskrives den lokalt allestedsnærværende Henrik Taschau Kristensen. Han har fingre i en del heroppe og for resten et bijob

som vinimportør (hvorfor anmelderen i dette tilfælde var stærkt genkendt), og det ses også af det ret ambitiøse vinkort. Stedet kørte ligefrem et tema, pinot noir fra Oregon, og sådan er Skagen, man er på landet og alligevel overhovedet ikke.

Fiskesuppen var cremet og let skummende med en dyb, intens smag, der vakte jubel hos vor hustru, for det var netop fisk og ikke fløde, den smagte af.

To gange bøf

Min bøf af Himmerlandskvæg var virkelig god – i anden omgang. Jeg havde bestilt den rare og måtte sende første forsøg tilbage, da den snarere virkede well done.

»Kokken havde skåret den skævt, så nu har han skåret et nyt stykke,« forklarede Kristensen, og det er jo som sådan opmuntrende tiden-

der fra køkkenet, at man altså skærer det krogmodnede kød, når bøffen bestilles – ikke før.

Fritterne var syndigt gode, nogle store bæster også, og således var bistrostemningen komplet, og det kan godt være, bistrobølgen er en kliché i København, men med udsigt til de andre bølger og med de lokale twists på kortet ramte det hovedet på sømnet.

Jeg havde senere i en privat sammenhæng lejlighed til at spise på gourmetrestauranten. Den var også god, men det er lige før, jeg foretrækker den beskedne udgave. Det kan også have med årstiden at gøre.

Vi sender fire begejstrede og store stjerner til landets yderste spids, og hvis man holder af udsigter i sæsonen, kan man roligt selv lægge den femte til.