

# RESTAURANTER I RO-FARVANDET

Vi er nu nået til det andet afsnit af Gourmet serien i Årebladet – Restauranter i ro-farvandet. Det tidligere udlæg fra Thomas, Kristian og Andreas (se "Tunø Kro Exposed" i Maj 2004 udgaven) følges i det følgende op med besøget på Norsminde Kro, mandag den 31. maj 2004.

## **"Norsminde Kro Revisited - Lidt, men småt !!"**

Med forventningsfulde ro-maver begav ca. 9 meter og 40 centimeter rotårn sig denne eftermiddag sydover mod ét af ro-sæsonens mest yndede udflugtsmål – Norsminde Havn.

Norsminde Kro er tidligere besøgt af indtil flere roere, men sidste efterår skete det uheldige, at kroen gik konkurs. En tidligere kok var noget ked af dette, og besluttede sig for at erhverve sig stedet, og kunne efter en kraftig renovering stolt genåbne stedet 1. februar 2004. Konceptet i dag består af et Hotel med tilhørende Brasserie og Restaurant. Det skal forstås således, at hvis man vil af med rigtigt mange af sine surt opsparede slanter, skal man besøge Brassieriet, og vil man i stedet af med dem alle sammen, skal man blot kigge ind i Restauranten.

Vi havde alle glædet os hele pinsen til at skulle ro de 21 km til Norsminde i spraglene solskin, men desværre for selskabet blev det noget anderledes. Lad os sige på denne måde – Peter råbte "ULV!" og i stedet blev det til en dejlig tur på Jernhesten sydover stok og sten med efterfølgende sårskorper et vist sted til den uundgåelige følge. Stor var smerten, da det straks ved ankomsten kunne konstateres, at vandet var spejlt som et æg, og vinden var noget nær nul...Stol aldrig på vejruddisgen, og slet ikke fra en mediciner!!

Efter en lyn-omklædning var De 5 klar til at indtage Kroen. Valget faldt på Brassieriet, og vi glædede os til at få fyldt de tomme maver med noget solidt foder og ikke mindst de iskolde fadøl.

Det var dejligt vejr, og vi fik forventningsfuldt de 3 forskellige menu-valg præsenteret:

- 6 retters menu
- Ugens landmenu (2 el. 3 retter) eller
- Dagens Kroklassiker

Selskabet var jo af indlysende årsager sultne, og da der ikke lød til at være kartofler til Dagens Kroklassiker – Stegt Rødspætte med citron – bestemte vi os alle sammen for en dejlig 6 retters menu, som vi antog for at være et "godt tilbud". Middagen var lækkert opbygget, og med den gode betjening og fremragende introduktion af retterne var forventningerne sat højt.

Mens vi slubrede de første gyldne dråber i os blev der serveret lidt snacks, tynde skiver ristet baguette med en lækker tzatziki-agtig tapernade (uden hvidløg). Mens vi snakkede om stort og småt blev der serveret kurv af brød. Var det var meningen, det skulle have været serveret sammen med den første ret i menuen, der kom 5-10 minutter senere, vides ikke, men vores gabende hule kinder tog i hvert fald godt fra. De sultne individer nåede da også at bede om mere brød op til flere gange inden den første ret, som til gengæld var en aspargesstand toppet med hvide asparges. Lækker og smækker, og en god appetitvækker.

Efter yderligere et kvarter – og diverse brødkurves – venten, kom 2. ret. Det var en sjov majsmelsagtig bagning, som smagte fantastisk godt, men simpelthen fyldte alt for lidt. Vi var alle enige om at dens smag var dejlig syrlig og god.

Endeligt glædede vi os til at få de "rigtige" retter. Stor var glæden derfor, da vi fik serveret en lille skål med små kartofler, let ridsede. Vi sad nu forventningsfulde og ventede (sammen med mere af det hjemmebagte, lækre brød) på at den tilhørende kødret dukkede op. Imens brugte flere i selskabet lejligheden til at salte kartoflerne godt, men vi fik lov at vente i flere minutter før en i selskabet dristede sig til at spørge om rettens adkomst. Tjenerinden kunne berette, at retten var en italiensk Gnocchi i hvidløgs/smørsauce, en salt kartoffelmelspasta, og at dét i øvrigt var retten. Klart for alle, den længe ventede overflod af kød ville ikke komme i denne omgang, og en udbredt skuffelse bredte sig så den velsmagende ret (altså for dem der ikke havde saltet maden uden at smage først!) fik en besynderlig bismag.

Vi var nu halvvejs igennem, og der var ikke nogen i selskabet der var det, der ligner imponerede – eller mætte for den sags skyld. Det skulle ikke blive bedre efter den 4. ret, som godt nok var af kød (det vi til jul ville kalde et stykke flæskesteg), men som ingenlunde kunne mætte en ro-mund eller leve op til det man retfærdighedsvist kunne kalde gourmet. Variationen over temaet var simpelthen for svag.

På trods af lovning om det modsatte, indeholdt ostanretningen Chevre, men de andre oste var faktisk OK. I hvert fald var det tilhørende, hjemmebagte brød en optur.

Plasteret på såret kom først i den allersidste omgang, da en lækker isdessert (med sorbet) blev serveret til alles veltfredshed.

Der forefindes efter sigende et velspækket vinkort, som ikke blev testet.

Set fra et ro-perspektiv er Norsminde Kros 6-retters menu ikke dét vi leder efter. Er man derimod til en stille aften med kæresten kan det nok helt sikkert gå an – i hvert fald hvis man søger efter god og venlig betjening (der serveres selvfølgelig konsekvent for damerne først), lækre omgivelser og en dejlig finish i anretningen af maden, med rigeligt brød til. Det trækker ned at en fuldvoksen mand – eller dame – ikke kan stille sulten, og det noget pauvre indtryk det giver, at så godt som alle råvarer med en vis realisme kan kaldes for "billige". Til en pris på 1600-1700 kr. for fem personer kan man godt forvente mere end ristet brød, majsmel, kartoffelmel, flæskesteg og gedeost.



Vi giver tre stjerner af seks mulige til Norsminde Kro Brasserie, og 6 stjerner for det gode selskab!!

Norsminde Kro v/ Søren Pedersen - Gl. Krovej 2 - 8340  
Malling  
Tel +45 8693 2444 - Fax +45 8693 1424

*Søren Dalager-Pedersen  
Ina Balle Kristensen  
Linda Vestergaard Petersen  
Christian Petersen  
Kasper Aagaard Jensen*