

# SOLIDE MÅLTIDER I SKØDSHOVED

På den anden side af bugten, i Skødshoved, ligger der en restaurant, som vi besluttede os for at anmelde på vores langtur (!) til Skødshoved. Vi satte os for at anmelde maden ud fra en roers synsvinkel, dvs. om der er mad nok, tilstrækkeligt med kulhydrater og om bestikket er ok til (Thyges) hænder med vabler, osv. Med den målestok var vi mætte og glade, da vi forlod restauranten.

Fra vores reserverede (ikke nødvendigt på en fodboldaften!) pladser havde vi 1. rækkes havudsigt og udsyn til de smukke røde roser, som groede op ad et fint espalier i gårds haven. Selve rummet var malet lyserødt og rundt omkring stod rank og stolt noget der mindede om kunstige lyserøde blomster i samme nuance..

Det store gule hus er ikke bare en restaurant. Det er Skødshoved minicenter. Her finder du en kiosk, en bar og tv stue, en restaurant og en "mens shop" under eet og samme tag. Her er børn, der leger på gulvet og et par bodegamuskler, der udveksler almindeligheder i baren. Kokken hedder Allan, og da vi bestilte vores mad blev ordren taget godt imod af en venlig bedstemorlignende skikkelse som ca. tyve minutter senere stillede to store skåle frem på bordet: en med ris og en med paprikagryde. Hertil kom et fad med fritter.

Pommes frites, ris og paprikagryde vil nogen måske opfatte som en kurios sammensætning, men efter at have overvundet min umiddelbare skepsis måtte jeg indrømme at både pomfritterne og risen hver for sig stod godt til den milde paprikagryde med oksekød og cocktailpølser. Det var et robust måltid om end smagsløgene på ingen måde blev overanstrengt. Det var bedre end cafeteria mad og med det høje niveau af kulhydrater og en pris på 75 kr. inklusiv

salatbar kan det bestemt anbefales til andre sultne roende. Det er jo lige før man ikke kan gøre det billigere selv.. Nå. Måske kan man engang afklare hvad det indebærer at bestille menukortets gådefulde "dinomenu" eller "løvestripper."

Eva bestilte en Fanta og fik en "Mirinda", men forsvarede det med at "det jo rimer på Fanta" (næsten). Jane bestilte retten barbeque (udtales lokalt ba'aarbikjio) og var glad for dette solide måltid med spareribs og kartofler. Tre af os valgte husets vin, men jeg vil nok anbefale andre at holde sig til øl. Man skal ikke forvente at stedet disker op med en kyndig vejledning fra en vinconnaissanceur eller små eksklusive velanrettede kulinariske smagsfyrværkerier; men hvis man sulten og skal have noget i skrutten er det et godt sted at lægge til. Toilettet og hotellets falske gardiner (som ikke kan trækkes for) skuffede dog Hans i en sådan grad, at det var lige ved at koste et åreblad, men det opvejes af de mange kitschede malerier af utildækkede figurer, et stort kort over bugten og af, at bedstemorskikkelsen efterfølgende lod os se EM-finale i tv-stuen.

Efter en Magnum eller to trillede vi, i lyset af den fantastiske solnedgang, fede og glade mod sommerhuset, hvor turen var kommet til et spil rødvinludo (læs postkortet)! Alt i alt en anbefalelsesværdig tur for luksusroere, som trænger til et lille "kulinarisk" pift i hverdagen.

Ud af 6 Åreblade medgiver vi stedet vores bedste anbefalinger og disker op med 5 Åreblade.

De gæve, glade, mætte og fede roere,

*Jane Henriksen  
Thyge Moos  
Rikke Højland  
Eva Lundorff  
Hans Madsen*