

THIEF FOODBAR



VGs godt.no



Foto: Marte Gramsen

I THIEF FOODBAR på Tjuvholmen i Oslo byr vi deg på småretter og klassikere som burgere og kyllingsalat i et avslappet miljø. Fellesnevneren er rene og ærlige smaker bygget på nordiske råvarer. Menyen følger sesongene.

Velkommen!

THE THIEF | Landgangen 1, Tjuvholmen | Bordreservasjon: eat@thief.com eller 24 00 40 00 | www.thief.com | Følg oss på Instagram @thiefrestaurants



Av pærer og kvede lages kroens frukt-brennevin, brent på et lokalt destilleri.



Livet på landet er lekkert. Overnatt i en av kroens 19 rom og suiter.



En kopp te med urter fra hagen i kroens indre rom?

MAISON MAT & VIN

LEKKERT PÅ *Landet*

Sørvest på øya som H.C. Andersen kalte “Danmarks hage”, venter et gastronomisk eventyr. Bli med til Falsled Kro på Fyn.

VED: CECILIE LOUISE BERG FOTO: CECILIE LOUISE BERG OG FALSLED KRO

Sjøen glitrer. Det suser i trekronene. Landskapet er grønt og fredelig, akkurat slik det har vært siden Falsled Kro åpnet som “kongelig privilegert gjestgiveri” i 1744. Kjøkkensjef og gjestgiver Per Hallundbæk holder opp et knippe sped fennikkel, som han nettopp har dratt opp av jorden i sin 1000 kvadratmeter store kjøkkenhage.

– Vi er åtti prosent selvforsynte med grønnsaker, forteller han, og viser vei videre gjennom urtehagen, eller “tehagen”, som han kaller den, der bugnende urter snart skal klippes og brukes til ettermiddagens teservering. Hagen rommer også et et syttitalls eple-, pære- og kvedetrær. De to sistnevnte fruktene lages det brennevin av i et lokalt destilleri. Nylig har Hallundbæk også lansert øl, smakssatt med krydderurter fra kroens hage, bl.a. en ale med hylleblomst og et allerede prisbelønt kvedeøl. Lenger nede på plenen står røykeovnen, der Falsleds kokker røyker alt fra laks til bacon.

Mange vil huske Per Hallundbæk og ektefellen Randi Schmidt som vertskapspår i en årrekke på Tjømes Engø Gård. I 2009 tok de over Falsled Kro, et av Danmarks mest populære pilgrimsmål for matinteresserte fra hele verden.

– *Hva er din matfilosofi anno 2014?*

– Det nordiske kjøkken blir for minimalistisk for meg. Jeg bruker mye lokale råvarer, men kjøtt og fjørfe må jeg til Frankrike for å få god nok kvalitet på. Nå merker jeg at folk igjen begynner å sette pris på det jeg kaller ordentlig mat, uten at jeg kritiserer steder som Noma og Maaemo. Vi skifter meny hver sjetten til åttende uke, og jobber med årstidene. Nå har vi også gått bort fra et kjøkken basert på smør og fløte. Isteden bruker vi vinaigretter, buljonger og frukt- og grønnsakspureer. Men vi er absolutt også eksperimentelle. På menyen står både østers med rått kalvehjerte og ålecarpaccio.

Hallundbæk vil at gjestene skal føle at de kommer hjem til ham og ikke et luksushotell.

– Alle skal føle seg velkommen, derfor har jeg også åpnet en krostue-avdeling for landsbyens innbyggere. Før var det som om en berlinmur skilte oss. Nå kommer de og tar en bayer.

Flere nordmenn finner også jevnlig veien til Falsled og stedets 19 komfortable innredede værelser og suiter. Ikke minst om sommeren. Om høsten er tempoet roligere, og kanskje enda mer egnet for en gastronomisk eventyrhelg på den danske landsbygden. ☺



UT &
SPISE
FALSLED KRO



I krostuen serverer Per Hallundbæk sitt “Almanak kokken” med årstidenes råvarer i fokus.

Noen heldige kan kanskje få plass på høstens “kokketreff” søndag 2. november, da Per Hallundbæk har invitert åtte kokker fra noen av Danmarks beste restauranter til sammen å servere en ni-retters meny med sjøkreps, østers, kamskjell, piggvar, ål, and, lam og andre godsaker...

