

Frederiks Have

Smallegade 41 (indgang Virginiavej)

2000 Frederiksberg C

Tlf: 38 88 33 35

Mail: info@frederikshave.dk

www.frederikshave.dk

Åben: Mandag-Lørdag 12.00-14.30 og 17.00-21.30

Der er lidt Gardasø over indgangspartiet til Frederiks Have, når man drejer ned ad Virginiavej fra Smallegade.

Det var her, Royal Copenhagens plattedamer malede paptallerkener, der senere blev delt ud på Strøget i protest mod nedskæringer på porcelænsfabrikken, der nu har lagt navn til det nye boligkvarter Porcelæns haven lige ved siden af. Jo, der sker også noget på Frederiksberg.

Og det gør der så sandelig også indendøre i Frederiks Have. Hyggeligt og meget ufint og fint besøgt på en mandag aften. Med en BIB i "Guide Michelin" skulle der være god kvalitet for pengene, og det var der. Og så var der en udsøgt god betjening af den mandlige ejer og en fremragende ung servitrice, der stille og roligt og helt kortfattet afleverede sine kommentarer om de enkelte vine.

Vinkortet er nydeligt og yderst prisvenligt. Menukortet består af én menu 3-5 retter (365-495 kroner), der kan udvides med en vinmenu til i alt 618-898 kroner. Menuens retter går igen på à la carte kortet sammen med nogle få andre retter. Vi valgte to 3-retters menuer og supplerede med *Dagens fisk* fremfor at få to gange af samme hovedret. Det gav et tillæg på 50 kroner. Den lille mini-mini-appetizer bestod af en flækket saltet kammusling med en lille klat rygeostecrème, der var ekstremt røget, og til vor forbløffelse kunne vi alligevel finde den sarte kammusling. Lidt citrusskal og løjerom satte prikken over i'et.

Et glas Chardonnay ledsagede en meget varm, velkrydret blomkålssuppe, der ved bordet blev hældt rygende varm ned i den dybe tallerken med en fin *ballotine* af østers og lidt blomkålpuré på toppen samt små friske, knasende sprøde, marinerede blomkålstykker. Elegant og fornemt. Et glas kølig og frisk Spätburgunder fra Rheingau ledsagede et fint lille stegt bryst af poussin med et superlækkert confiteret lår à part. Hertil sauterede faste kastagner og lidt kastagnepurée samt en delikat sauce. Et drys af fuglegræs gav igen elegance, flot grøn farve og lethed til den "brune" ret.

Et flot stykke kalvetyksteg udskåret som



en lille cylinder à la tournedos var hårdt stegt udvendigt, men med en meget delikat rosa kerne. Flot fast konsistens og smag. En bid terrine af kalvebryst havde endnu mere smag. Flot tilberedte pastinakker med fasthed, pastinakcrème med dejlig smag og finthakkede bittesmå æbletern, der kunne have været lidt mere syrlige, og så en kartoffeltern med ultratynde skiver kartoffel i lag krydret med hvidløg. Dejlig, reduceret glace, et drys timian og et fint glas Allende fra Rioja – igen smukt kølig, så man kunne smage vinen. *Dagens fisk* var sandart, en nydelig blok med sprøstegt skind på toppen. En tern, nærmest kartoffelsoufflé med æg, smagte vidunderligt. De fineste "skræller" af gulerod med lilla kant og gulerodsfarvet indre og en hel gulerod med lilla skræl og blot tilberedt *al dente*, ja næsten rå, måske blot blancherede, samt krydderurter – uskyldig hummersauce – for neutral – gjorde retten til et helt skønmaleri. Den dygtige tjener foreslog et glas Sauvignon Blanc fra Loire med en undskyldning om, at de ikke havde så mange åbne vine ud over vinene til vinmenuen, men også denne vin var et flot match til maden.

Det er vitterligt sæson for *Fourme d'Ambert*, og menuens ost bestod af et flot trekantstykke af denne meget faste og stringente blåskimmelost på ko. Hertil et par brombær og brombærmarmelade samt en skive lækkert krydret *pain d'épices* (honningkagebrød), der jo netop falder ind i efteråret med de varme farver og den varme smag. Og det gjorde den søde røde og kølige Mas d'Amiel fra Sydfrankrig også.

Ferskendesserten bestod af en hurtigt

smeltende ferskenis, en bananlignende sag, der siden skulle vise sig at være en slags fersken-mousse, der var lidt tyndbenet rent smagsmæssigt, lidt ferskenpurée, der som bekendt har en decideret uappetitlig farve, og endelig en pocheret ferskenbåd samt drys af hasselnødder gjorde ikke rigtigt indtryk på os, selv om det var både fint og elegant sådan rent håndværksmæssigt. "Octobre", Pacherenc du Vic Bilh var et fremragende glas sød dessertvin, køligt serveret og med masser af syre. En vel-smagende kop espresso sluttede det gode besøg af til godt 1300 kroner i alt.

Det var fremragende og ikke kun til prisen. Gode råvarer og suveræn tilberedning var i top. Man kan selvfølgelig undre sig over den franske ost, når restauranten på sin hjemmeside fortæller, at man gerne vil være dansk/nordisk, men også dette skal de såmænd nok komme efter, for de er dygtige både i køkken og restaurant!

MAD [0-15] 12

VIN [0-4] 3

DIVERSE [0-4] 3

BONUS [0-2] 0

18