



## RUNDT OM FLASKEN

Af OLE TROELSØ  
ole.troelso@borsen.dk

### Skøn og billig portvin

Ved en smagning for Børsen Executive Club i sidste uge blev der serveret en forrygende flot 10 års Tawny Port fra det legendariske hus Quinta do Noval. Den brunligt rubinrøde, opale port havde en utrolig vinøsitet, en smuk balance mellem de karakteristiske nøddetoner og en fin frugtskyre samt en eftersmag, som ingen ende syntes at tage. Netop Tawny egner sig som »juleport«, hvis man derved forstår, at flasken nydes i små nip over mange dage. Det skyldes, at den har tilbragt mange år på fade og således er vant til ilt. Modsat en vintage port, som lever sit liv fanget i en flaske og derfor sjældent holder mere end et par dage efter åbningen. Prisen for Quinta do Noval Tawny 10 years er utrolig lav, bare 165 kr. hos Johs. M. Klein Distribution, tlf. 7023 1211.

### Glas uden stilk



Ligesom man måtte ud at genkøbe sine favoritter da lp'en blev fortrængt af cd'en, så er der nu en god undskyldning for igen at købe bourgogneglas, bourdeauxglas og så videre – selvom skabet er vel fyldt i forvejen. Spiegelau har nemlig lanceret en »casual« version af Authentis serien. Det afslappede består i, at stilk og fod er udeladt, mens Authentis-seriens fremragende form er bibeholdt. Altså kan man nyde duften af vinene uden at bekymre sig om stilkens ve og vel i opvaskemaskinen eller under eventuel transport på weekendturen. Butikskæden Inspiration har lige nu et tilbud på Authentis Casual til 200 kr. for fire glas leveret i et gaverør.

### Nye specialøl fra Jacobsen

Carlsbergs husbryggeri Jacobsen har sendt Christmas Ale, en ny juleøl på gaden. Den er brygget med inspiration fra de nordiske juletraditioner og er bl.a. tilsat sveskejuice ved andengæringen. Øllet har en duft med strejf af abrikos, lakrids og nødder samt en lækker rund, fyldig smag med delikat bitterhed. Jacobsen Imperial Barley Wine er et andet bud til julebordet, en drik der kun er brygget 7000 liter af. Den har en dejlig, meget kompleks smag og en duft, der kan minde om vin. Det skyldes bl.a. brugen af whiskeysygær og en ekstra gæring. Anbefales til for eksempel foiegras og hummerbisque. En dejlig, men også lumsk øl, for den holder hele 10 pct. alkohol.



# Café med gourmet

Konjak på Frederiksberg balancerer fint i grænselandet mellem café og restaurant

## Konjak

SAMLET VURDERING

8,4



Konjak  
H C Ørstedes Vej 46  
1879 Frederiksberg C  
Tlf. 35 35 35 52



Konjak balancerer på grænsen mellem café og restaurant, men må nok klassificeres som førstnævnte. Og som café betragtet er kvalitetsniveauet

fremragende, man får god mad og pæne vine til lav pris. Miljøet er klart caféagtigt med masser af hyggestemning og røg.

FOTO: STEVEN ACHIAM



## SCOREBORDET

AF OLE TROELSØ

For ti år siden skulle man ikke forvente meget mere end en salat og en burger på landets smarte caféer. Men den danske cafékultur er ved at blive voksen, hvilket Konjak eksemplificerer.

Anmelderbesøget fandt sted en onsdag aften, hvor vi heldigvis havde bestilt bord, for stedet var propfyldt.

Ved enkelte borde sad unge studier med bærbar computer, ved de fleste andre sad folk og spiste.

Aldersgruppen 30-40 år var i overtal, til fælles havde man at være kommet for at spise forholdsvis hurtigt for så at drage videre.

### Ordentlige råvarer

Prisniveauet opfordrer hertil. For 108 kr. kan man få en burger, men køkkenet byder på meget mere, nemlig syv forretter, seks hovedretter og tre desserter. Indtrykket fra nærværende anmelderbesøg er, at



Det er ikke lige til at se det. På den henslængte og afslappede stil. Men Konjak på Frederiksberg serverer rent faktisk mad, der krydser cafemiljøet med en teskefuld ægte gourmet-tilsætning.

## Drappier Champagne

### Carte d'or Brut

90 pts Wine Spectator



Philipson Wine

[www.philipsonwine.com](http://www.philipsonwine.com)

Kokkedal Industripark 10, 2980 Kokkedal, Tlf +45 7022 6888  
Forbehold for trykfejl og andet. Besparelser udregnes i forhold til 1-stkpris  
Tilbud er gældende til 19.12.05 eller så længe lager haves.

LÆS OM JULENS FRISTELSER I  
LØGISMOSES NYHEDSBREV PÅ [WWW.LOEGISMOSE.DK](http://WWW.LOEGISMOSE.DK)

LØGISMOSE A/S, NORDRE TOLDBOD 16, 1259 KØBENHAVN K, TLF. 33 32 93 32

tingene laves på basis af ordentlige råvarer og fra grunden.

Inden jeg forivrer mig, skal det understreges, at der ikke er tale om gourmetmad, men om cafémad med gourmetpræg. Når det er sagt, skal kokkene roses for at gøre sig umage,

# præg

alting var nemlig tilberedt med finfølelse og tydeligt udtryk for, at man gjorde sig umage.

## The Full Monty

Vi bestilte menuerne »Næsten full Monty« (249 kr.) og »The full Monty« (289 kr.), som de to færdigstrikkede treretters menuer hedder. Den engelske feltmarskal Montgomery har inspireret til talemåden, som nogen mener, er en hentydning til hans medaljefyldte uniformsbryst. Andre mener, det var hans forkærlighed for en kæmpemæssig morgenmad. Hvorom alting er, så betyder udtrykket noget i retning af »hele molevitten«.

I dette tilfælde var der i Næsten full Monty tale om en god, frisk trekantsformet terrin med et lag grøntsagsmousse omkring saftigt, mørkt hanebryst, garneret med friske grønne salater og drysset med krydderurter. Samme salat og grønne drys blev Full Monty forretten til dels. Det var carpaccio af friskt smagende lakseørred, stænket med trøffelolie og dækket af nogle store flager god parmesan.

Hovedretterne var henholdsvis torsk og oksemørbrad. Torsken, der var saftig og fast, kom som en slags roulade, d.v.s. torskekød dampet i kålblade, serveret med masser af sauterede, sprøde grøntsager.

Bøffen var skåret af oksemørbrad, som havde marineeret i mørk øl. Kødet var grillet til en flot stegeflade og passende rødmen. I begge tilfælde holdede tilbehøret. Fiskens risotto var udtrykssløs, det samme var bøffens urtekartoffeltimbale.

Uden for nummer bestilte vi én gang ost, men fik en portion, der snildt rakte til to samt venligt nok en ekstra tallerken. Der skulle kun have været to, men der kom tre slags ost. En italiensk gedeost, der nu smagte mere af ko, men dog var go'. En lagret komælksost samt – overraskende – et par skiver norsk myseost.

Tilbehøret var ganske fint, bestående af salte, røgede mandler, sukkerristede mand-

ler samt gode grønne oliven. Brødet var samme hjemmebagte, som blev serveret gavmildt måltidet igennem. Et hurtighævet hvedebrød, på grænsen til det klæge, men alligevel velsmagende, ledsaget af små plastpakker med fransk President-smør.

Den gode nøddekarameltærte havde desværre stået utildækket i køleskabet, kunne jeg smage. Hertil en god pæresorbet og skiver af pocheret ditto. Pandekagerne var angiveligt bagt med Baileys. Det kunne man ikke smage, men de var rigtig gode, friske, luftige og tilpas søde. Appelsinparfaiten smagte ligesom nøddetærten, som om den havde ligget for længe i fryseren uden at være pakket ind.

Måltidet igennem gik vi på opdagelse i vinkortet blandt de vine, som skænkes glasvis. Det var en positiv oplevelse, alle var drikbare, pæne vine til fornuftige priser fra 48 kr. glasset. Især USA, Italien, Sydafrika og Australien havde lagt druer til vinene, hvis udvalg bar præg af interesse for emnet.

## Godt rygersted

Stedet hedder Konjak, så man kunne tro, at der var mange slags cognac på kortet. Det er der ikke, men dog kan man vælge mellem fem slags og fem øvrige digestifer. Man kan med god samvittighed ryge en cigar til disse, for tobaksrygning er velkomment i hele etablerementet. I det aspekt var der café- eller værtshusstemning for alle pengene. Der blev spillet halvhøj musik og snakket lige så højt, dog uden at akustikken virkede generende.

Sammenfattende kan stemningen kaldes lun og hyggelig ligesom betjeningen. Serveringspigerne var meget venlige og imødekommende samt interesserede i at forklare om såvel vin som mad. De forstod at navigere fint i grænselandet mellem den afslappede caféstemning og kokkenes samvittighedsfulde håndværksudøvelse.

ole.troelso@borsen.dk



# Du kan stadig nå at købe god julevin!



Gavetrækasse  
m. 2 flasker  
347,-

90p/100 af både Parker  
og Wine Spectator

## 2004 Clos de los Siete pr. fl. 149,-

Argentina

En af de bedste sydamerikanske rødvine, der har fået 90p af både Parker og Wine Spectator. Flemming Hvelplund skrev: "De bedste Bordeauxvine befinder sig i 1000 kroners klassen. Clos de los Siete er på højde med de bedste men til en tiendedel af prisen".

2 flasker i eksklusiv gavetrækasse 347,-

Tilbuddene gælder til og med d. 31.12.2005



Enkeltmarks-vin  
129,-  
spar 20,-



4 ud af 5 stjerner/Vinforum.dk  
om årgang 2001

## 2002 Amarone Montezovo

Valpolicella – Frankrig

Amarone i særklasse til lav pris. Vinforum.dk skrev bl.a. om årgang 2001: "Mellemfyldig vin med dejlig, lidt frisk frugt og en dejlig blødhed i en lidt kølig og frisk stil. Her er en fin syre, der skaber en god balance og gør vinen til en god madvin. Slutningen er frugtig, behagelig og pæn lang. Vinen passer fint til and, dansk julemad eller kraftige gryderetter."

Normalpris kr. 149,-

Kom og smag  
vinene  
i en af vores  
butikker

## Julevin og julegaver!

Bestil vores Vinmagasin på [www.esgrand.vin](http://www.esgrand.vin)

### "Italienske fristelser"

- 1 flaske Prosecco Moinet Extra Dry – mousserende, Italien.
- 2 flasker Zinfandel, Leone de Castris - rødvin, Italien.
- 1 flaske Moscato d'Asti "La Gatta" - dessertvin, Italien.
- 1 pose Pasta Cara Nonna Fettuchine - 500 gr.
- 1 glas oliven i saltlage - 300 gr. 1 pakke cantuccini mandelkager - 100 gr. 1 glas pesto - 90 gr.
- 1 glas amarena dessertsauce - 230 gr.

Pakket i bordeauxfarvet opbevaringsæske  
Pris kr. 458,-

Se alle vores julegaveforslag og store udvalg af kvalitetsvin på

# www.esgrandvin.dk

Vi leverer over hele Danmark

### Hellerup

Erik Sørensen Grand Vin  
Bernstoffsvej 121  
2900 Hellerup  
tlf 39 62 61 67  
mail@esgrandvin.dk

### City

Erik Sørensen Grand Vin  
St. Kongensgade 124-126  
1264 København K  
tlf 33 32 22 03  
city@esgrandvin.dk

### Lyngby

Erik Sørensen Grand Vin  
Jernbaneplassen 12  
2800 Kgs. Lyngby  
tlf 45 87 07 90  
lyngby@esgrandvin.dk

### Kokkedal

Erik Sørensen Grand Vin Erhvervscenter  
Fredensborg Kongevej 57  
2980 Kokkedal  
tlf 43 46 99 00  
erhverv@esgrandvin.dk