



FERDINAND

HOTEL • BAR • RESTAURANT



Fortællingen om en formfuldendt aften

Restaurant Ferdinand gør Åboulevardens negative renommé til skamme. Det hedder sig, at man kun spiser dyrt og temmelig dårligt ved åen, at man betaler overpris på grund af beliggenheden og andre lidet flatterende bemærkninger.

Restaurant Ferdinand er i så fald en markant undtagelse fra den regel.

Vi ankom til fuld travlhed en lørdag aften for nylig. Ikke desto mindre blev vi taget godt imod og budt indenfor i de smagfuldt indrettede lokaler.

Med sine mange borde på rad og række signalerer Ferdinand nok mere brasserie end gourmet-restaurant, men det skulle vise sig, at stedet bestemt kan bide gourmet-skeer med de store.

Små retter, stor smag

Vi studerede menukortet, mens vi indtog en dejlig - og ganske prisbevidst - champagne fra Le Mesnil og en række gode snacks, hvor især øllebrød forklædt som knækbrød var en behagelig overraskelse.

Jeg er bestemt ikke meget for øllebrød i flydende form, men som sprødt knækbrød fungerede det faktisk overraskende godt. Også en omgang salte mandler havde fået et twist, idet de havde været udsat for en eller anden omgang røg, som gav mandlen en anderledes toning, end man er vant til fra denne ellers udbredte snack.

Ferdinands fokus er på den franske brasserie-stil, og ifølge stedet selv slår man sig op på små retter med stor smag, hvilket da også gør, at stedet anbefaler tre-fire retter per mand.

Stiftstidende ^{Århus}

10.07.2015

Af Steffen Moestrup



Vi tog imod anbefalingen, og mens jeg valgte frit fra a la carte-menuen, gik min medspiser efter en fastlagt fire retters menu med tilhørende vinmenu.

»Så er jeg fri for at tænke så meget,« som han udtrykte det. Jeg slap dog også for at tænke det helt store, da jeg bad tjeneren om at finde egnede vine til mine retter.

Den gode hvide

Og vi kom fornemt fra start. Både i glas og på tallerken. Jeg er stor fan af hvid bourgogne, og aftenens Renommee Blanc 2009 Remoissenet Pere et Fils skuffede bestemt heller ikke. Harmonisk, sprudlende, forfriskende. Og så passede den eminent til min pighvar, som på smukkeste vis var flankeret af blokmål, salatstokke, ramsløg og en yderst kraftig og vel-smagende svampesauce, som jeg ivrigt sugede op med det vellykkede, hjemmebagte brød.

Stor fryd var også at iagttage på modsatte side af bordet, hvor varmrøget stenbider (igen er de usædvanlige på Ferdinand) blev mødt af rygeost, knasende speltflager, saftig rødbede og urteolie til at afrunde gildet. En ligeledes meget velkomponeret ret, hvor balancerne i tekstur og smag lykkedes særdeles fornemt. En 2012 chardonnay Crane Lake fra Napa & Sonoma fik også hurtigt tunge at glide på.



FERDINAND

HOTEL • BAR • RESTAURANT

Fortællingen om en formfuldendt aften (fortsat)

Anmeldelse fra Århus Stiftstidende d. 10.07.2015 - af Steffen Moestrup



Skizofren succes

Efter en så lovende start kan man jo godt frygte, at køkkenet får vanskeligt ved at følge trop, men det var ikke tilfældet. Tværtimod.

Anden servering var for mit vedkommende en sælsom kreation bestående af ravioli med kylling og snegle, som svømmede rundt i en forårsgrøn persillesauce og vist også havde et strejf af foie gras.

Det kan lyde besynderligt tenderende det aparte, men smagen var glimrende og retten gik flot op i sin skizofrene helhed. Eneste minus ved denne anretning var en rigeligt anonym pinot noir fra Shelter Winery i Tyskland. Her havde jeg gerne set mere schwung og power på den lette pinot noir-manér. Min kompagnon fik til gengæld hurtigt gjort kål på sin ungarske Chateau Dereszla på den udbredte ungare-drue Furmint, som på fornem vis akkompagnerede en cremet muslingesuppe, der havde masser af friskhed fra peberrod og dild.

Anretningerne er i parentes bemærket ganske små som lovet, men da smagen er omfattende og kompleks, er det faktisk kun et plus, at portionsstørrelsen er således.

Ode til dansk landbrug

Så ankom vi til det, nogle nok vil kalde hovedretten. I mit tilfælde stod den på okse i form af den trendy bavette-udskæring, som efterhånden har vundet indpas på de århusianske brasserier og frokost-restauranter.

Hos Ferdinand serverede de oxen skiveskåret og rullet i japansk teriyaki-sauce. Det asiatiske islæt klædte kødet ganske godt,

Århus
Stiftstidende



om end jeg nok ville foretrække en mere klassisk fransk servering, hvor man typisk vil få bavette som bøf.

Medspiseren fremstod som den glade gris, han indtog, da han satte gaflen i den perfekt tilberedte svineryg fra Grambogård.

En heftig pebersauce fik grisen til at svømme og et par skiver af den gode Gnalling fra Arla Unika gav en tilpas fedme og ostsyrighed, så vi alt i alt blev godt og grundigt stolte af dansk landbrug.

Shiraz fik vi begge, og da retterne lod vente en anelse på sig, fik vi på gavmild vis en refill på vinen.

Vanvittig velmagende

Kan det blive ved at gå så umanerligt godt? Ja, det kan. Med udsigt til det åbne køkken og de arbejdsomme kokke kunne vi ane, hvorledes vores desserter blev kreeret med stor omhu, ja, næsten kærlig omsorg. Og resultatet af al den omsorg blev så for min kompagnons vedkommende til en æblekompot med knasende kiksecrumble, velgørende friskost og en havesyre, der kunne sparke fedmen til hjørne.

Jeg fik anvist tre objekter bestående af et glas vanvittigt velmagende creme anglaise, heftige chokolade-vandbakkelser samt fyldig iscreme, og så kunne jeg ellers selv dosere og mikse efter behov. En anderledes og ganske skæg måde at spise dessert på.

At skylle efter med den andalusiske sherry fra Pedro Ximenez var som at bade i rosinvand ved måneskin - og det skal forstås på den helt positive facon.

Det er sjældent, at man på et brasserie kan opleve så højt et niveau af madkunst. Vine, råvarer, komposition, balancer - det hele synes at gå op. Og sammenholdt med en samlet pris på dette overdådige gilde af blot 2125 kroner, lander vi på topkarakter, de usædvanlige seks stjerner.

Side 2/2