



FERDINAND

HOTEL • BAR • RESTAURANT



Kærlighedserklæring:

Ferdinand er sgu dejlig

Vi får af og til nogle hug for ikke at anmelde restauranter ved åen i Aarhus. Måske med rette, jeg ved det ikke. Men nu står Restaurant Ferdinand for tur, igen. Den hyggelige og stilfulde restaurant er også blandt byens bedste. De har formået at holde et højt bundniveau i en del år efterhånden. Vi er kommet på Ferdinand, lige siden det opstod. På en eller anden måde har Ferdinand en magisk kraft på sine gæster. Det er et sted, man let forelsker sig i - og vender tilbage til.

En af de store frokoster

Vores frokost den dag var lidt af hvert. Vi spiser ofte på Ferdinand, men det er i forretningsammenhæng og ikke for at anmelde deres frokost. Så nu, da det var en anmeldelse, som var opgaven, så tog vi et par af vores livretter med. Her menes en frokoststeak og en tatar. De er i øvrigt altid på menukortet.

Tatar til mænd

Noget af det værste er dem, som prøver at fange de kvindelige værdier med et lille stykke salat, eller et par små tomater eller noget andet grønt, som ofte er malplaceret i retten. Det er uoriginalt og plat. Her skal Ferdinand have ros. De serverer en tatar med meget lidt grønt til. Tak for det! Her er rigtig kød uden så meget snak. Konsistensen er



AARHUS UPDATE
SPISEGUIDE

Anmeldelse fra Aarhus Update "Byens Spiseguide"
20.03.2014. Af Jan L. Pedersen

god, en smule grov i det, ikke for blød, men mør og rørt med kapers og krydderurter. Der blev også serveret pomfritter til, som der skal. Tatar uden fritter er som en tur i Bourgogne uden vin.

Rib Eye i sin egen klasse

Steak bearnaise med håndskårne fritter og en fransk salat. Det går du aldrig galt i byen med. Deres steak er en Rib Eye - og en god en af slagsen. Den koster 235 kroner til frokost, men er også kun på 200 gram. Hvis du køber den på aftenkortet, er den på 300 gram. Men uanset hvad er der nok kød. Den var mør, vildt mør. Den smagte af kød, klasse. Fritterne var som på et bedre fransk brasserie. Sprøde og uden smag af friture. Faste og bløde indeni. Sådan skal de laves. De er klart nogle af de bedste pomfritter i Aarhus. Her er jeg ubetinget enig med Steffen Moestrup fra Stiften og hans bedømmelse af dem. Bearnaisen var okay syrlig, behagelig smag med en skarp konsistens. Der var tørret estragon i den. Man rørte dem selv rundt, inden saucen kom på tallerkenen.



FERDINAND

HOTEL • BAR • RESTAURANT

Kærlighedserklæring: Ferdinand er sgu dejlig (fortsat...)

Anmeldelse fra Aarhus Update "Byens Spiseguide" d. 20.03.2014 af Jan L. Pedersen

Kokkens bræt med 4 serveringer

Fiskeserveringen på brættet var en rimmet laks med rugbrødsgrønt, rygeostecreme og glaskål. En laks som var mør som smør. En enkel og flot servering. Næste servering på brættet var en oksecuvette med løg, sennepssauce, marksvampe, tyttebær og mos i bunden. Kødet var perfekt mørt, men det forventer man også på et sted som Ferdinand. Igen tvivl om at svampene og sennepssaucen løftede denne servering. Den smagte af mere.

Osten var nummer fire på brættet. Den er der ikke så meget at sige om, ud over den både er kendt og smager godt. En fransk Tomme Savoie med en sød abrikos til. En ost som de fleste holder af.

Sidste servering på brættet var desserten. En chokolademousse med vaniljeparfait og bær. Desserten var i den store ende. Det var jo til frokost, men chokolade kan man jo altid spise. Der er ikke så meget at sige om desserten, ud over den var god. Ikke så meget syre i, men det var heller ikke idéen med den. Lidt flere bær ville ikke have skadet den. Prisen for de fire serveringer var 185 kroner. Kokkens bræt med 5 serveringer kostede 195 kroner. Der var de fire samme serveringer som på kokkens bræt med 4 serveringer. Ud over det, var der en røget, saltet og lagret skinke med friskost og lidt salat. Skinken var vanvittig mør og uden fedt på. Det var fint nok, da den ene af kvinderne i selskabet havde bestilt den. Med fedt eller ej, den smagte godt.

Vores regning lød på 1125 kroner for mad og vin til fire personer. Det er i vores verden ikke dyrt, når du ser på, hvilken kvalitet maden har. Så selvom Ferdinand ser dyr ud, er det faktisk ikke tilfældet. Kvaliteten af maden og betjeningen var i top. Der var faktisk ingen kritik den dag. Under 300 kroner for en stor frokost med vin og kaffe til er ikke dyrt. Hvis du spiser frokost på restauranterne, får du så meget mere for pengene.

Vin på glas

På Ferdinand kan du selvfølgelig få vin på glas. Ikke et overvældende udbud, men acceptabelt. Her er et almindelig vinkort med et pænt stort udvalg. Der er også et kælderkort, hvor du kan gå højt op. Vinudvalget på Ferdinand er stort, ingen tvivl om det. Til vores steak fik vi et glas fra Toscana, en sangiovese fra Carparzo. Vinen fejlede ikke noget. En gammel kending. En pæn kraftig vin til vores steak. Prisen for et glas var 85 kr.

Hvidvinen til kokkens retter var en Crane Lake Chardonnay på 100% Chardonnay fra Californien. Prisen var 75 kroner for et glas. Vinen havde Chardonnays klassiske cremede karakter. Fint glas vin. Det er ikke en let opgave at finde en vin som passer til fem serveringer, og det gjorde den hvide

vin heller ikke. Man burde nok have haft mindst to forskellige vine, men da det var frokost, valgte vi selv kun et glas vin velvidende at det ikke passede til alle retter. Valget var udelukkende vores. Til tataren drak vi et glas Bourgogne, Les Ursulines Jean-Claude Boisset fra 2012. 105 kroner for et glas var prisen - og det var det hele værd. Klart dagens bedste glas. Et helt igennem dejligt glas bourgogne.

Sød og smilende betjening

Ferdinand er også med på listen over de restauranter, som kan finde ud af at yde en god og stabil service. Sådant var det ikke under de tidligere ejere. Der var betjeningen ikke den bedste. De var snobbete og talte ofte ned til gæsterne. Men det er nye tider, og der er virkelig satset på den front. Ros for det. Så i dag har Ferdinand en upåklagelig og professionel betjening, som er helt nede på jorden. Vores kvindelige frokosttjener kunne det hele. Hun var effektiv, smilende, vidste noget om både mad og vin, og var ikke mindst helt nede på jorden. Hun kom hen til os og bød os velkommen med det samme. Ventetid på Ferdinand havde vi ikke noget af. Der var pænt med mennesker i restauranten, selvom det var en mandag, vi var forbi.

Miljø

Der er stadigvæk dømt stil over indretningen på Ferdinand. Det er svært at komme uden om at tænke på Paris, når man sidder på Ferdinand. Stilen er brasseriestilen. Man sidder godt. Der er nok plads, både på og omkring bordene. Køkkenet er åbent, så du kan følge med i, hvad der sker. Men ikke på den der irriterende måde, hvor man ikke kan undgå at se på kokkene. Nej, det er diskret, og man opdager det faktisk ikke. Der er en perfekt balancen mellem det smarte strømlinede, stilfulde og det hyggelige. Lokalet er relativt lyst, det tæller kun op. Vi har kun ros til både miljø, indretning og stemning på Ferdinand.

Udeservering i den bedre ende

Noget af det, som også gør Ferdinand attraktiv, er deres udeservering. Når solen skinner over Aarhus, og du ønsker at sidde ude og spise din frokost. Ja, så er Ferdinand et oplagt valg. Maden og vinen er i den bedste liga. Du har mere ro i den ende af åen, som Ferdinand ligger i end du har i caféenden. Og så tåler maden og betjeningen på ingen måde sammenligning med caféernes. Ferdinand står for os som det sikre valg. En elegance og sikkerhed i både mad og vin. Så vi må op med vores bedste anbefaling af Ferdinand - mindre end den vil være for småligt.