

**TIDLIGERE
ANMELDELSER**

GLOBEN FLAKKET

★★★★★

Tilbage i slutningen af det forrige årtusinde og i starten af dette var Globbet Flakket kendt for gourmetmad af høj klasse. Sådan er det ikke længere.

Anmeldt 1. september
Åboulevarden 18
87 31 03 33

CHEZ TONY

★★★★★

Trøjborgs velkendte græker har i mere end 25 år haft samme koncept. Og det holder stadig, selvom der er god plads til forbedring.

Anmeldt 25. august
Tordenskjoldsgade 25
8200 Århus N.
86 16 88 30

ITALIA

★★★★★

En af Aarhus' ældste restauranter har fået nye ejere, men fortsætter sit velkendte koncept på godt og ondt.

Anmeldt 18. august
Åboulevarden 9,
8200 Aarhus N
Tlf. 86 19 80 22

RESTAURANT LAVA

★★★★★

Lava serverer voksne anretninger til priser, hvor de fleste godt kan være med, men restaurantoplevelsen er også derefter.

Anmeldt 11. august
Åboulevarden 22
8000 Aarhus C
Tlf. 25 53 30 31

TAPAS & PAELLA

★★★★★

Fin mad med gode elementer. Man får en fin fornemmelse af Spanien, men der bør opgraderes på flere områder som dele af maden og især betjeningen.

Anmeldt 4. august
Frederiksgade 52
Aarhus C
Tlf. 86 18 81 88

RESTAURANT PASSIONE

★★★★★

En rigtig god pizza- og vin oplevelse i en afslappet atmosfære.

Anmeldt 28. juli.
Borggade 10
8000 Aarhus C
Tlf. 21 74 56 35



Fedet har både ude- og indeservering på Norde Strandvej. Foto: Kim Haugaard

Fransk a la Fedet

Restaurant Fedet i Risskov får det bedste frem i klassiske franske brasserie- og bistroserveringer. Samtidig sørger personalet for at sætte stemningen til en uformel og afslappet aften.

MAD

Henrik Skov Anhøj
hesk@stiften.dk

ANMELDELSE: Vi kender 'Fedet' fra DR's aktuelle igen-igen-genudsendelse af Matarador som området for de rige familiers sommerresiden- ser.

Lokalt deler 'Fedet' - meget passende - adresse med nogle af Aarhus' dyreste matrikler på Nordre Strandvej i Risskov, hvor Carsten

Siebert for fire år siden skiftede salg af biografbilletter hos Cinemaxx ud med bøffer, bearnaise og bourgogne. Restaurant Fedet byder selvfølgelig på meget mere end det, men det franske brasserie fornægter sig ikke fra det ellers danske køk- ken.

Der er både plads indenfor og ude, som det sig hør og bør, når nu talen falder på Fedet. Lokalerne er lyse, der er kunst på væggene, og i det hele taget hersker der en ganske hyggelig atmosfære. I en mindre bar



Helt op til 1000 kuverter ud af huset, skiltes der med. Foto: Kim Haugaard

placeret lige ved indgangen og for- an køkkenet tager personalet imod aftenens gæster med en på én gang uformel, afslappet og professionel tilgang. Helt i restaurantens ånd.

Vi får anvist vores bestilte bord - der kan i parentes bemærket ikke reserveres plads på terrassen på for- hånd - og udleveret menukortene. Valget står mellem en trereters- menu med rimmet torsk, rosastegt kalvefilet og mazarinkage til 300 kroner per kuvert - minimum to af slagsen - eller et overskueligt udbud



Rimmet torsk med beder, blomkål og brombær. Foto: Henrik Skov Anhøj

fra a la carte-aftenmenuen, mens vinspektret er væsentligt større uden at være voluminøst.

Sikkert fra land

Som forretter vælger vi henholdsvis en cremet fiskesuppe med jomfruhammer og den rimmede torsk, og dertil en classic fadøl og et glas chardonnay 2014 lageret på stålтанке hos Josef Fritz i Wagram i det vinmæssige renessanceland, Østrig. Men først får vi serveret en appetizer bestående af en smag-

FAKTA

RESTAURANT FEDET

Nordre Strandvej 35
8240 Risskov
52 58 82 40
www.fedet.dk
Åbningstider:
Kl. 12-22 alle ugens dage (køkkenet lukker kl. 21)

● **MAD**

Fedet gør sig i stilsikre serveringer med tydeligt afsæt i det franske brasserie og danske køkken. Fin kvalitet hele bordet rundt fra forret til dessert.

● **DRIKKEVARER**

Et veltilpasset og kvalificeret udvalg af først og fremmest europæiske vine med enkelte oversøiske afstikkere til Australien, New Zealand og Sydafrika. Prissiden spænder fra 255 til 1995 kroner flasken, mens et glas hvid- eller rødvin ligger på 70-75 kroner.

● **BETJENING**

Restauranten slår sig op på en hyggelig og afslappet atmosfære. Det lykkes ganske godt. Personalet er professionelt og godt selskab.

● **INDRETNING**

Lyse, indbydende lokaler med kunst på væggene. Der er også plads på terrassen udenfor, hvis vejret arter sig.

● **SAMLET VURDERING**

★★★★★

En aften på Fedet er et sikkert valg, både hvad angår veltilløvet mad og personlig betjening. Prismæssigt rammer restauranten også inden for skiven. 1160 kroner for tre retter inklusive drikkevarer er rimeligt - også i Risskov.



Det lille lokale på Nordre Strandvej byder på en hyggelig indretning. Foto: Kim Haugaard



Cremet fiskesuppe med jomfruhammer og savoykål. Foto: Henrik Skov Anhøj

DET BETYDER STJERNERNE

★★★★★

Den helt utilstrækkelige og uacceptable madoplevelse. En opvisning i fejl, dårlig betjening og elendig mad.

★★★★★

En aften behæftet med flere negative end positive oplevelser. Prisen står ikke mål med kvaliteten.

★★★★★

Udmærket måltid, og et besøg kan godt anbefales. Pris og kvalitet hænger sammen.

★★★★★

Glimrende måltid. Kan bestemt anbefales. Man får meget for pengene og en madoplevelse af de bedre.

★★★★★

Super oplevelse på alle niveauer. Høj kvalitet og ingen svipsere, hverken hvad angår mad eller service.

★★★★★

Toppen af poppen. Fantastisk oplevelse på alle niveauer. Mad på et meget højt niveau

stilt mediumstegt, og det rammer kokken nærmest til perfektion. Fritterne er sprøde, og saucen har den rette fedme og smag af estragon.

Godt, gedigent håndværk, og en servering, som man sjældent går fejl af, når råvarerne er rigtigt tilberedt. Det øvrige tilbehør - ristede svampe, sukkerærter og grillet tomat med hvidløg - er der heller intet af udsatte på.

Vinen dertil - på begge sider af bordet - er en krydret Chateau Beauregard Ducasse 2013 fra Graves i Bordeaux, der står stærkt sammen med det røde oksekød. Klassisk og stilsikkert.

Den modsatte hovedret er kalvefileten fra 300 kroner-menuen. Der er tale om pænt stort stykke kød i bøfstørrelsen, der er steget rosa - medium minus - som beskrevet i kortet. Køkkenet kan deres kram og serverer desuden tyndslidede lag-på-lag kartoffel - Pommes Anna - bølgehatte, forårsløg, gulerod og kirsebærglace. Et i sig selv udmærket måltid.

Legenden om Suzette

Tilbage er desserten, hvor vi beslutter os for endnu en klassiker a la Fedet, Crepes Suzette, der bliver flamberet ved bordet, vaniljeis og kaffe - en espresso og en macchiato. Sidstnævnte er dog nærmere at betegne som en lille latte.

Kort efter er tjeneren i gang med at tilberede appelsinsaucen med sukker, smør, mandler, cognac og orangelikør over et blus ved bordet. Et hyggeligt indslag. Havde vi bestilt husets peber bouef af oksemørbrad som hovedret, havde vi i øvrigt fået samme show.

Samtidig får vi fortalt anekdoten om, hvordan retten i sin tid blev til. Mundskænen var ifølge den- ne overlevering, Prins Edward af Wales - søn af dronning Victoria - som på Café de Paris i Monte Carlo fik serveret pandekager af en ung hjælpertjener i slutningen af 1800-tallet. At alkoholen brød i brand var ikke forudset, men smagen var uovertruffen, og den holder fortsat - også i Fedets version.

Navnets - Suzette - oprindelse er

derimod en anderledes speget sag. Var det datteren til en gæst ved bordet, en elskerinde, en skuespillerinde eller en prinsesse ved hoffet?

Regningen for aftenens samlede to gange tre serveringer med øl, vine og kaffe lander på 1160 kroner. Det er alt i alt en rimelig omgang. Niveaulet har været højt, men stadig så det er til at betale sig fra. Vi kvitterer med fire strålende stjerner den anden vej og takker for, at den kokke- og tjeneruddannede indehaver af restauranten i sin tid skiftede biografen ud med bøfferne.