

# 5

Gafler til  
Musikkens Spisehus



Akustikken er ikke den bedste i restauranten, men udsigten retter så absolut op på det. Uanset hvilken plads, man får tildelt, er der udsigt til havnen.

Musikkens Plads 1, 9000 Aalborg

Bordbestilling: <http://www.musikkensspisehus.dk/bordbestilling/>

Åbningstider: Mandag: Lukket

Tirsdag-fredag: 12-21

Lørdag: 10-21

Søndag: 10-14 (sidste bestilling skal afgives senest kl. 13.30 eller kl. 20.45 i forbindelse med koncerter)

En aften ved Fjorden kan på koncertaftener først nydes efter klokken 19 eller ved samtale med betjeningen.



## GAFLERNE

### 0 gafler:

Ikke værd at bruge hverken tid eller penge på.

### 1 gaffel:

Skuffende mad. Alt for meget gik galt.

### 2 gafler:

God mad. Dog noget rutinepræget.

### 3 gafler:

Fin oplevelse. Sikkert håndværk.

### 4 gafler:

Dejlig oplevelse. Kreativt køkken.

### 5 gafler:

En ekstraordinær oplevelse. Ambitiøst køkken. Dygtigt personale.

### 6 gafler:

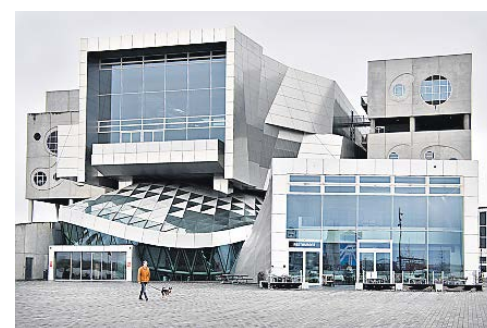
Den helt store gastronomiske oplevelse. Alt gik op i en højere enhed.

# Leverer også, når musikken ikke spiller

Musikkens Spisehus har en af byens bedste beliggenheder, og det kulinariske er ikke langt efter



Snacksriverne byder på noget til både gane og øje - her en tatar af blåmusling anrettet på et lille akvarie med røg.



Musikkens Spisehus har en perfekt beliggenhed midt på Aalborgs efterhånden helt nyrenoverede havnefront.



Køkkenchef Daniel Ditman, der har en fortid på Søllerød Kro, går selv i restauranten og trancherer vildsvinet til hovedretten.

Af Søren Olsson og Hans Ravn (foto)  
soren.olsson@nordjyske.dk

Man kan nærmest ikke undgå at få et smil på læben, når man træder indenfor i restauranten på Musikkens Spisehus. For uanset, hvor man bliver bænket, så får man en plads med udsigt.

Musikkens Spisehus har haft åbent nærmest lige så længe som selve Musikkens Hus, og med Mikael Kopp Christensen og chefkok Daniel Ditman, der blandt andet har en fortid på Søllerød Kro, har man fået samlet et meget stærkt kulinarisk hold, der er i stand til at levere på et meget stabilt, højt niveau.

Restauranten bruges fortrinsvis af gæster, der i forvejen skal til arrangementer i Musikkens Hus, og det er egentlig synd. For selv om det selvfølgelig er en lidt længere gåtur fra restauranterne helt inde i centrum, så er både mad og udsigt absolut en travetur værd.

Og det er det også, selvom man "bare" kommer for at spise.

Vi ankommer til restauranten en onsdag i starten af april og får et bord tæt på den store glasfacade ud mod havnen, hvor vi snart kan sidde og nyde at se forårsolen tage sin sidste tørn nedover horisonten denne aften.

Der er godt fyldt i restauranten, for samme aften er der foredrag med blandt andre Ritt Bjerregaard og Anne Linnet, og det af-

spejler sig i publikum, der er fyldt med voksne kvinder, der nyder stedets koncertmenu i fulde drag.

Vi har dog tænkt os at bede om hele udtrækket, og efter lidt dialog med den i øvrigt særdeles behagelige betjening finder vi ud af, at det sagtens kan lade sig gøre at nyde det ypperste, restauranten har at tilbyde: En aften ved Fjorden, der består af syv serveringer, bobler og fire glas vin, inden kaffen.

Hvis vi bare vil give køkkenet lidt tid til at få serveret for de sidste gæster, og det affinder vi os uden problemer med og bestiller en gin & tonic til at forsøde ventetiden.

### Smukke serveringer

Der går dog ikke længe, før vi bliver præsenteret for den første af i alt tre snacksserveringer. En lille tatar af blåmusling med purløg og røget æggeblomme anrettet smukt på et fad, der står øverst på et lille akvarium med røg i. Noget for alle sanser, og blåmuslingen er uhyre frisk og velsmagende, mens den gode danske purløg står som en perfekt garniture.

Anden snacksservering kommer i et lille lerfad med spåner og ovenpå to store knogler ligger en lille friteret brissel med mayonnaise og koriander. Igen et lækkert element, hvor paneringer giver crunch til den ellers bløde brissel, og korianderens sparker noget skarphed ind.



Hovedretten er restaurantens hjemmeavlede vildsvin med sprødt element af vildsvineskind og en kåldolmer med mere vildsvin.



En herlig forret med skindstegt slethvar, sødme fra Borettnaløg og en god sky med både brunet smør og hønsefond.

Endelig får vi også en lille crouton af et godt surdejsbrød med noget af husets egen hjemmeavlede, røgede vildsvinekølle - et dyr, vi stifter bekendtskab med også senere på aftenen - og en svamperecreme til. Nok den mest skuffende af snacksene, da svampene ikke helt trænger igennem smagsmæssigt. Det røgede vildsvin er til gengæld pakket med smag.

Til snacksene får vi bobler - nærmere bestemt en Andre Clouet Brut fra Champagne-distriktet. Og den sables smukt af den igen særdeles behagelige tjener, der lige tager skridtet ud på terrassen og med kyndig hånd slår prop og flaskehals af champagnen til stor glæde for både os og de andre gæster.

En god og fyldig champagne uden at være alt for tør.

### Herlig forret

Køkkenet skuffer absolut ikke, og efter de tre lette anretninger går vi over til den første egentlige forret, der viser sig at være en nærmest perfekt komponeret tallerken.

Små stykker af kuller serveret med en sorbet lavet på vild brøndkarse. Som ekstra garniture er der crudite af Nashipære, cashewnødder og en sauce lavet på peberrod.

Der er sødme fra pæren, der er knas fra nødderne, der er skarphed fra peberroden og brøndkarsen, cremethed fra sorbeten og til sidst de små stykker af fisk, der bare fla-

ger fra hinanden, som de skal.

Hver mundfuld er en sand fornøjelse, og de skyldes ned med en new zealandsk Pencarrow lavet på Sauvignon Blanc. Et glas med masser af forår i bouqueten. Noter af hyldeblomst - et dejligt friskt glas vin.

Til anden forret skifter vi Sauvignon Blanc ud med en Chardonnay fra Bourgogne fra Vincent og Sophie Morey årgang 2013. Let og frugtigt, men alligevel med en vis krydret bagkant, der går glimrende til det perfekt stegte stykke slethvar.

Fisken er anrettet med en lille brunoise (helt småt udskårne tern af grøntsager) foruden nogle let brændte skaller af Borettnaløg, en pure af persille og så en sky lavet på brunet smør og hønsefond.

Igen en velkomponeret forret, hvor der kommer noget struktur fra de forskellige grøntsager, og saucen er tilpas kraftig uden at fjerne opmærksomheden fra den lækre slethvar.

### Mere vildsvin

Herefter tager vi en lille pause, inden vi kaster os ud i hovedretten, der i øvrigt trancheres ved bordet af chefkokken.

Vi støder igen på restaurantens hjemmeavlede vildsvin, der denne gang præsenteres i fine skiver af ryggen. Den får akkompagnement på tallerkenen af en klassisk dansk kåldolmer på savoykål og med mere

af det gode vildsvinekød indeni.

Desuden en særdeles cremet sauce med masser af sesam og så et stort stykke saltbagt selleri. Det er en enkel og smuk ret i præsentationen, men der er masser af smag i både kød og selleri, mens kål og sesam næsten går ind og giver en smule asiatisk twist til retten.

I glasset får vi spansk rødvin. En Rioja Gran Reserva fra 2008 lavet næsten udelukkende på Tempranillo. Duften er nærmest overvældende, klassisk rioja med bløde noter, og smagen er trods den særdeles mørke farve stadig rund og frugtig, så den ikke går imod det mere sarte vildsvinekød.

Igen kan vi konstatere, at sammensætningen mellem mad og vin går så absolut glimrende i spænd.

### Udsendet kikser

Endelig er vi nået frem til desserten, der smagsmæssigt følger fint op på de øvrige kompositioner, som vi har fået i løbet af aftenen, men som desværre ret hurtigt får udsendet imod sig.

I en skål serveres en kompot af danske rabarber, en granité lavet på havesyre og en cynelle af frisk flødeis. Derforuden kommer et lille stykke chokoladetærte på en separat tallerken.

Chokoladetærten er fyldt med den gode chokoladesmag og har en god bund, og i

skålen fungerer blandingen af cremet is, sprødhed fra granitéen og den dybe smag af rabarber glimrende. Men hurtigt smelter tingene sammen til en brungrøn masse med hvide strimler, der simpelthen ikke animerer en til at tage en ekstra bid - selvom smagen er glimrende.

I glasset får vi til gengæld en velsmagende dessertvin, Soucherie Coteaux du Layon VV Vieilles Vignes fra Loire, årgang 2014.

Og efter en god snak med den elskværdige tjener, René, hele aftenen igennem, kommer han også ilende med en kirsebærlikør fra Cold Hand Winery ved Randers. Langt væk fra den kirsebærvin nogen af os har været så uheldige at få som barn. Masser af frugt og masser af smag og en perfekt afrunding på en god aften.

Vi slutter med kaffe til mig og en varm chokolade til medspiseren og ender med en regning på 2146 kroner for to menuer og den ekstra gin og tonic til at starte med.

For mad i så god en kvalitet, hører det absolut til i den billigere ende i Aalborg, og derfor kvitterer vi også med fem pæne gafler. Der er skønhedsfejl undervejs, men man sidder tilbage med en fornemmelse af et køkken, der både vil og kan levere på et højt niveau.

Man behøver slet ikke at have en koncert som undskyldning for en tur på Musikkens Hus.