



## PRESSEMEDDELELSE

København, 14. januar 2015

Kontakt White Guides presseansvarlig  
Marie Sainabou Jeng  
marie@mariejeng.com | tlf. 26 14 72 60

# 9 af de 15 bedst anmeldte nye restauranter i 2015 ligger udenfor København

Fra klassisk dansk, fransk, italiensk og nynordisk over molekylært og junglegastronomi til folkeligt verdenskøkken og sommermad på en klippekant. Her er White Guides bedst anmeldte restauranter, som er åbnet, relanceret eller har skiftet køkkenchef i 2015. Restauranter i provinsen dominerer listen.

Året rundt er White Guide på farten for at finde de bedste restauranter i hele Danmark, og lige nu er jagten sat ind på at finde de 300+ bedste restauranter, som skal med i White Guide 2016/17. Guiden udkommer den 23. maj, men i løbet af 2015 har White Guide løbende publiceret anmeldelser af nyåbnede eller relancerede steder i sin app. Her har vi samlet et uddrag af de bedst anmeldte restauranter, guiden besøgte i 2015.

"Indtil for få år siden var provinsen stærkt polariseret mellem nogle få toprestauranter og en masse kedelige metervarespisesteder, men de seneste år er der både i og uden for de større provinsbyer opstået et gastronomisk mellemniveau, der leverer frisk, veltilberedt og tidssvarende mad, som ikke er dyrere, end at lokalklientellet har råd til at nyde det med jævne mellemrum," siger redaktør for White Guide, Rasmus Holmgård.

"Mellemniveauets succes og den stigende omsætning i branchen giver blod på tanden til enkelte modige restauratører, der lige nu driver kvaliteten af lokalgastronomien fremad. Det er dem, vi anbefaler med anmeldelserne i White Guide."

I White Guide bedømmes kvaliteten på restaurantens mad, drikkevarer, service, miljø og stemning efter en 100-pointskala. Pointene angives som madpoint/totalpoint. [Få begreberne uddybet her.](#)

### 1. Fransk/nordisk symbiose i eksklusive rammer

At træde ind i lobbyen til det historiske Hotel d'Angleterre, hvor både rockstjerner og oliesheiker tjekker ind, når de er i København, er en oplevelse i sig selv. Ronny Emborg er rykket til New York, og køkkenchefen på Marchal hedder i dag Christian Gadiant. Her får man, hvad man forventer, og det endda til en ganske rimelig pris. Mad, vin og betjening hverken provokerer eller distraherer – det er fransk/nordisk komfort food deluxe serveret i eksklusive rammer med et internationalt feel, som spiller 100 procent sammen med det, der kommer på tallerkenerne. (Marchal fik ny køkkenchef i foråret 2015 og er derfor nyanmeldt).

Point: 35/84

Hvor: [Marchal](#), Hotel d'Angleterre, Kongens Nytorv 34, København K

### 2. Kokkebrødre i cool comeback med postmoderne retrokøkken

Med genåbning af deres gourmetrestaurant markerer de tre Koch-brødre det mest opsigtsvækkende comeback

på den aarhusianske madscene i årevis. Restauranten har samme adresse ved lystbådehavnen, og ud over nyt interiør ligner etablissementet sig selv. Det gælder også brødrene, der suser rundt mellem gæsterne. De tapper, krydrer, mixer og låner fra nær og fjern, egne meritter og seneste mode. Det er postmoderne. Det er retro. Men frem for alt udogmatisk og dog stærkt forankret i det klassisk franske. Anført af trekløverets kreative ener, Jesper Koch, er brødrenes comeback i landets superliga en velsmagende realitet.

**Point:** 34/81

**Hvor:** Restaurant Koch, Kystpromenaden 5, Aarhus

### 3. Munkens molekylære maratonmiddag

Der hviler en sympatisk ånd over hele Alchemist-projektet, som er at betragte som et helaftensshow med mad i hovedrollen, snarere end et konventionelt restaurantbesøg. Serveringerne kommer flyvende i maskingeværtempo, og tallerkener er der ikke mange af hos alkymisten. Det ER befriende fjollet at male sit eget lille kunstværk af spiselige farver. Og det smager både godt og er smart tænkt at servere et "spejlæg" på mango og vanilje, som skal drysses med "salt og peber" som viser sig at være yoghurtpulver og lakrids. Alchemist er en eksplosion af gastronomisk nysgerrighed og legesyge, og når al energien styres i de rigtige former, er oplevelsen himmelsk.

**Point:** 34/79

**Hvor:** Alchemist, Århusgade 22, København

### 4. Mildt asiatisk/nordisk/latino-lir på højt niveau

Rollen som køkkenchef på Tree Top er overtaget af Rasmus Munks tidligere (og næsten ligeså unge) souschef Bryan Francisco, og det viser sig hurtigt, at det slet ikke står på hans agenda at sænke de kulinariske ambitioner. Råvarerne er godt nok generelt blevet lidt mindre blærede og serveringerne mindre bombastiske, men det opvejes af interessante latinamerikanske inspirationer, smukke præsentationer og nænsom råvarehåndtering. Tree Top holder stadig mesterklasse-niveau, og vi applauderer den modige drejning mod et eklektisk, latino-asiatisk-nordisk køkken.

**Point:** 33/79

**Hvor:** Tree Top, Munkebjerg Hotel, Munkebjergvej 125, Vejle

### 5. Gammel Skagens "gamle dame" har tøjlet vildskaben

Dennis Juhl har taget over efter Thorsten Schmidt, og vildskaben er lagt i tømmer og sluppet i mindre doser, så gæsten ikke skal sidde på nåle og tage stilling ved hver eneste ret. På køkkentechnikken og tilberedningerne er der intet at pege fingre ad. Ruths store mangel - og det ER en mangel på dette niveau - er det smalle vinkort. Hovedrettens andebryst kunne være rødere, og dessertens islåg forbliver iskolde, hårde kantede flager. Men det er småting i et forløb af blide sinuskurver, opsigtsvækkende æstetik, men ingen rynkede øjenbryn, nidkær køkkenpræcision, veludførte klassikere. Ruths er rejsen værd. (Ruths Hotel fik ny køkkenchef i begyndelsen af 2015 og er derfor nyanmeldt, red.).

**Point:** 36/78

**Hvor:** Ruths Gourmet, Ruths Hotel, Hans Ruths Vej 1, Skagen

## 6. Taller baner vejen for en ny kulinarisk æra

Taller er Københavns første sydamerikanske restaurant i topklasse med store ambitioner om at skabe traditioner for et nyt latinamerikansk (jungle)køkken. Køkkenchefen Karlos Ponte har sin venezuelanske kultur med sig og har kombineret den med uddannelse hos nogle af Danmarks bedste kokke udi molekylært og nyt nordisk køkken. Det mærker du allerede i den lille stribe af appetizers, hvor køkkenets nytænkning står klart i et stykke palmemarv fyldt med lun rieslingskum, et drys hamppulver og sichuan-peberkorn på toppen. Vi er på vej mod en ny kulinarisk æra, og Taller viser en af tidens mest spændende og velsmagende veje på gastronomiens himmel.

**Point:** 33/78

**Hvor:** Taller, Tordenskjoldsgade 11, København

## 7. Modigt måltid mellem mode og mormor

Aarhus' modigste restaurant i nyere tid. Ikke alene er vinene mere eller mindre wild, men råvarerne er langt hen ad vejen øko, serveringerne små og sirlige, kombinationerne på skaller, sten, blik og stentøj ferske og frække, og konceptet i sin helhed et, der ikke tidligere er set vest for Valby Bakke. Hverken maden eller det eurofile og biofokuserede vinkort kan klandres for at lefle for lokalklientellet, men netop deri ligger det banebrydende: Domestic tilbyder det, ejerne selv gerne vil opleve, mens de krydser fingre for, at der findes et marked for et nordisk/lokalt modernistkøkken i Mejlgade. Fra den initierende snackkavalkade over menuens leg i spændingsfeltet mellem mode og mormor til chemex-bryg og kunstfærdige petits fours i kælderlougens bløde møbler er "omhu" i det hele taget et ord, der kendetegner oplevelsen af Domestic. Modet og håndværket er på plads. Resten er op til Aarhus.

**Point:** 31/78

**Hvor:** Domestic, Mejlgade 35 B, baggården, Aarhus

## 8. Ny norsk gourmetrestaurant er skarp til prisen

Mens toneangivende nyåbninger på restaurantscenen i København domineres af glokale verdenskokkener, har byen nærmest ubemærket fået en ny gourmetrestaurant, som hylder det nordiske. Navnet er Naert, og inspirationen kommer fra den unge køkkenchef Jacob Burmølle-Jensens tid på restauranten Bare i Bergen. Med sig har han bragt unikke norske råvarer og en tilgang til madlavning, der afspejler den nøjsomhed, som fra gammel tid har været et grundvilkår for nordmændene. Konceptmæssigt opfinder Naert ikke den dybe tallerken, men er et skridtsikkert bud på en helstøbt gourmetrestaurant med skarphed i indretning, servering, mad og vinvalg. Og det til en pris, som er rigtig fornuftig i forhold til niveauet.

**Point:** 32/75

**Hvor:** Naert, Pilestræde 63, København

## 9. Ponyspark med udsigt og personlighed

Bornholms fornemmeste gourmetdestination, Kadeau, har fået en lillebror, der selvsikkert galopperer ind blandt øens allerbedste spisesteder. Den nye Pony er formet efter skabelonen fra sin navnebror i København, men her kan du spise på kanten af det bornholmske nordlands forrevne klipper, mens du lytter til bølgenes slag mod granitten og betragter mågerne, som dykker i sommervinden. Rammerne indbyder til, at maden indtages i klipklappere, men SommerPonys råvarefilosofi står i skærende kontrast til sommerlandets traditionelle friture og frostvarer. Til den 'stressfri' laks serveres danske ærter, salat og en let mormordressing – jo tak, det er dansk sommer. SommerPony er hele ferien værd. (SommerPony er vinterlukket frem til sommeren 2016, red.)

**Point:** 31/73

**Hvor:** SommerPony, Strandvejen 68, Allinge

#### 10. Italienske nyfortolkninger med sikker hånd

På én Aarhus' mest prominente adresser har københavnske David Fischer påtaget sig ansvaret som køkkenchef på den nyåbnede og italiensk inspirerede GÄST. Med sikker hånd leverer køkkenet visuelt flot serverede retter, der smagsmæssigt sidder lige i skabet. Der er ikke tale om kulinariske revolutioner, men sikre klassikere som får et lille og uprætentiøst twist. GÄST disket op med virkelig gode smagssammensætninger og nyfortolkninger, og placerer sig selvsikkert blandt Aarhus' allerbedste italienske restauranter.

**Point:** 31/72

**Hvor:** GÄST, Banegårdspladsen 14, Aarhus

#### 11/1. Lækker balance mellem mode og folkelighed

Folkene bag Hotel Frederiksminde har taget over på Rønnede Kro, og der er blevet ryddet op i procedurer, udtryk og køkkenstil, som stadig er landligt hyggelig og dansk, men knivskarp i tilberedning og tilsmagning. Vinkortet er moderne, men folkeligt, og det er en balancegang, som Rønnede Kro rammer flot igennem alt fra jazzmusikken i højtalerne til udvalget af øl og snaps og vægtningen mellem traditionelle og mere tidssvarende titler på menukortets retter. At en landevejskro mellem Køge og Næstved formår både at begejstre lokalbefolkningen på en onsdag og holde et højt gastronomisk niveau er noget af en bedrift, som lykkes til fulde.

**Point:** 28/72

**Hvor:** Rønnede Kro, Vordingborgvej 530, Rønnede

#### 11/2. Vellykket folkelig modegastronomi

Musling er lillesøster til Købbyens Fiskebar, et af Københavns mest folkekære, friske og funky spisesteder. Slægtskabet viser sig i et velkurateret drikkevareudvalg og det overordnede maritime fokus. Men Musling er (endnu) mere minimalistisk indrettet, og lokalene har ikke helt den samme labre vibe som i Købbyen. Menuen ægger effektivt med kompositioner, der er moderigtigt balanceret mellem et sæsonfriskt nordisk forlæg og krydrede inspirationer fra alle fire verdenshjørner. Musling er fuld af kreative indslag og sjove smagsoplevelser, et innovativt spisested, som ville blive helt fantastisk, hvis køkkenet turde give sig helt hen til sin verdenskulinære tematik.

**Point:** 28/72

**Hvor:** Musling, Linnésgade 14, København

#### 13. Vellykket asiatisk-nordisk fusion og jazzy dinnervibes

Ud af højtalerne strømmer rare jazzede dinnervibes, og ambitionerne i det moderigtigt asiatisk inspirerede nordiske køkken er tydeligvis høje. Det asiatiske opleves som en subtil rød tråd gennem de fleste serveringer og ikke kun, når der anvendes koriander og spisepinde. Legen i køkkenet lykkes for det meste, fordi der ligger fagligt velovervejede tanker bag. Veto er en overvejende vellykket og spændende fusion af det nordiske og det asiatiske køkken. (Kim Jeppesen, som var køkkenchef, da vi var forbi, er ikke længere tilknyttet Veto, red.).

**Point:** 29/71

Hvor: Veto, Jægergårdsgade 6, Aarhus

#### 14. Velsmagens forjættede land

Lokalet fremstår i nuancer af grå, mørkeblå og lilla – og vupti, er den lidt rå, lyst træ-dominerede indretning med Ingmar Bergman-vibe erstattet af Sergio Leones western-stil. Maden har også blikket løftet mod verden, og indisk daal, papadums, thai sweet pork og chorizo står side om side på menuen, og ind imellem sågar på tallerkerne, med nordiske råvarer som gråand, ramsløg og kål. Med Eldorado har de kreativt rastløse Kadeau-dreng fået en ventil til at teste grænserne og udvide terroir og territoire, og Christianshavn er blevet beriget med en afslappet, fornuftigt prissat og kulinarisk skarp gastronomisk guldklump.

Point: 28/71

Hvor: Eldorado, Wildersgade 10A, København K

#### 15. Det ulmer på Aalborgs fine herregårdshotel

Dennis Carlsen, med fortid på Vendia og Ti Trin Ned, er køkkenchefen, der skal skabe indholdet i den nyindrettede, men gedigent gammelluksuriøse Gourmet Restaurant Bühlmann. Tykke uldgulvtæpper, tunge gardiner og mørkt træ flytter lokalet langt fra lys nordisk enkelhed. Bühlmanns vinkælder favoriserer den gamle vinverden, og vi får efter danske standarder modne vine til retterne, hvilket ellers sker alt for sjældent i dag. Helhedsoplevelsen er positiv, og med enkelte justeringer aspirerer Bühlmann til at blive en af Aalborgs bedste restauranter.

Point: 28/70

Hvor: Gourmet Restaurant Bühlmann, Best Western Scheelsminde, Scheelsmindevej 35, Aalborg

For yderligere info

Kontakt White Guides presseansvarlig, Marie Sainabou Jeng på [marie@mariejeng.com](mailto:marie@mariejeng.com) eller tlf. 26 14 72 60.

Pressebilleder

Gå til [dropbox](#), hvor du kan downloade billederne. Venligst akkrediter fotograf Columbus Leth.

## FAKTA OM WHITE GUIDE

Næste udgivelse 23. maj 2016

Den 23. maj 2016 udkommer White Guide for tredje gang i Danmark med anmeldelser af 300+ danske restauranter. White Guide 2016/17 lanceres ved en event i Skuespilhuset i København.

400 anmeldelsesbesøg hvert år

Hvert år besøger White Guides anmeldere i Danmark knap 400 restauranter. Heraf optages de bedste i guiden med anmeldelser og point baseret på et redaktionelt bestemt pointsystem.

Originalitet frem for luksus

White Guides pointsystem er netop blevet opdateret i efteråret 2015 for at følge med tidens strømninger indenfor gastronomien. I det nye system vægtes originalitet og innovation højere, mens klassisk luksus har mindre vægt end hidtil.

### **Nordens største restaurantguide**

White Guide er med flere end 1200 årlige anmeldelsesbesøg Nordens største restaurantguide. Guiden er udkommet i Sverige siden 2005. I 2014 lanceredes en engelsk-sproget version, White Guide Nordic, med anmeldelser af de bedste restauranter i alle de nordiske lande: Danmark (herunder Færøerne og Grønland), Sverige, Norge, Finland og Island.

### **Trykt guide til 199 kr.**

White Guide 2015/16 og White Guide Nordic 2016 kan købes som trykt bog hos bl.a. boghandlere og via Saxo.com for 199 kr.

### **Også som app**

Både White Guide 2015/16 og White Guide Nordic fås desuden som apps til iPhone i iTunes/App Store. Begge kan downloades og bruges gratis. Det koster dog 79 kr., hvis man vil have adgang til alle funktioner i den danske app, som blandt andet byder på løbende restaurantnyheder og anmeldelser af nyåbnede steder i hele Danmark.

### **Følg White Guide**

White Guide kan følges på [whiteguide.dk](http://whiteguide.dk) og på Facebook på adressen [facebook.dk/whiteguidedanmark](https://facebook.dk/whiteguidedanmark) samt på Instagram via [@whiteguidedanmark](https://www.instagram.com/whiteguidedanmark) og med [#whiteguidedanmark](https://www.instagram.com/whiteguidedanmark).

### **Ejerforhold**

White Guide AB ejes af Mikael Mölsted, Lars Peder Hedberg, Thorbjörn Östman, Mats Hanzon og Søren Grunnet Løvenlund. White Guide udgives i Danmark af White Guides A/S (100% ejet af White Guide AB) med Søren Grunnet Løvenlund som direktør og ansvarshavende udgiver.

### **Redaktionen**

White Guide bliver til under redaktionel ledelse af redaktør Rasmus Holmgård og digital redaktør Eva Helbæk Tram i samarbejde med et antal anonyme anmeldere i alle dele af landet og et lille team af medarbejdere på kontoret i Havnegade i København.