

**Det spiste vi:**

Avocado m. bottarga 85 kr.  
 Friteret gås 65 kr.  
 Saltet helleflynder 125 kr.  
 Kammuslinger m. rødkål og mynte 115 kr.  
 Jomfruhummer m. bergamotte og lardo 155 kr.  
 Braiseret oksetunge m. morkel, kråser og kål 155 kr.  
 Gnocchi m. vintertrøffel 145 kr.  
 30 måneders comté m. trøffel 160 kr.  
 Crème brûlée 85 kr.

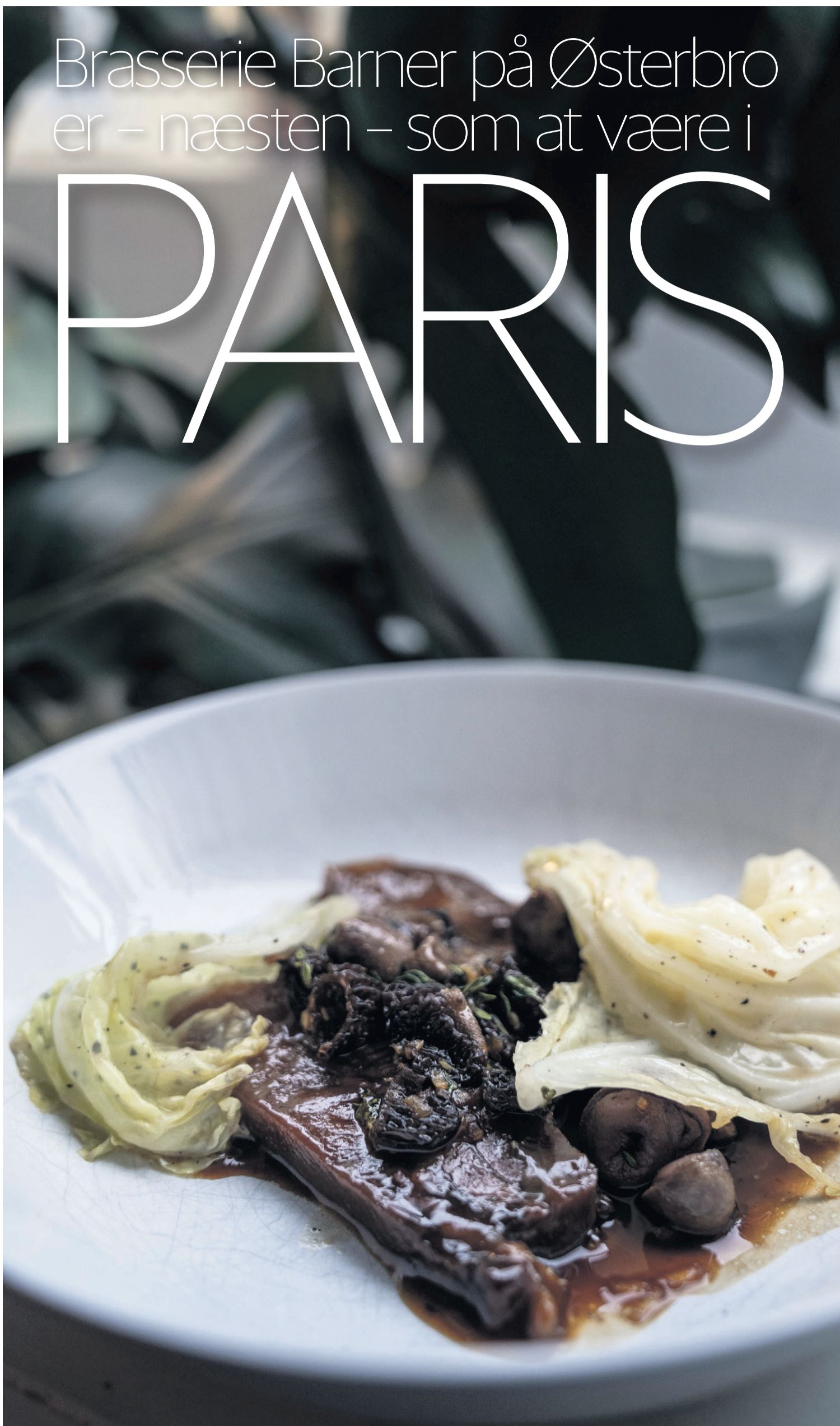
Samlet pris for to ekskl. drikkevarer: 1.090 kr.

MADANMELDELSE

Brasserie Barner på Østerbro er – næsten – som at være i

# PARIS

Den skægge variant af hot wings med gåsevinger.



Braiseret oksetunge var en tungeslasker, der er værd at komme igen efter.  
 Fotos: Maria Albrechtsen Mortensen



Kammuslinger med rødkål.

**Bortset fra dug på bordene og tjenerens accent så føles et besøg hos Brasserie Barner i Århusgade som at være i Frankrig.**

## Brasserie Barner

★★★★☆

Århusgade 1, 2100 København Ø, tlf. 35 26 42 00  
Hvor meget: Vin fra 375,- Billigste hovedret 125,-  
Seksretters delemenu 350,-

Af Svend Rasmussen  
kultur@berlingske.dk

Der mangler bare lige en hvid dug på bordene, så kunne vi såmænd lige så godt sidde på et brasserie i Paris, sagde Konsulenten, der er opdraget så frankofilt, som man nu engang kan blive det i Aarhus. Det jyske Aarhus, altså - ikke den østerbroske Århusgade, hvor vi sad. Men ellers havde han ret.

Brasserie Barner er med sine spejlvægge, mørke træpaneler og caféstole ved runde borde noget af det tætteste, man kommer et parisisk brasserie i Danmark. Det gælder lige fra det rustikke menukort, det veltrimmede - udelukkende franske! - vinkort og det specialiserede udvalg af pastis til ... Ja, såmænd Edith Piaf i højttaleren.

Illusionen var perfekt. I hvert fald lige indtil den amerikanskfødte tjener præsenterede en af retterne således:

»Og her er så vores kammusling med røvkål.«  
Det vender vi tilbage til.

Vi havde lagt ud med at dele en portion fritet gås - eller rettere den øverste del af vingerne, der først var confiteret i eget fedt og inden serveringen lige havde været en tur i frituregryden. Resultatet var et sjovt take på hot wings.

Derefter fik vi en portion avocado, der blev serveret med friske korianderblade og var velgørende drysset med ristede sesamfrø og bottarga - tørret og revet multerogn - som fremhævede avocadoens nøddede smagsnoter. En af de bedre avocadoer, jeg har fået.

Nu stod den på saltet kuller, der på grund af tilgangen af frisk fisk var ændret til helleflynder. Fiskestykkerne var præcist saltede, nærmest rimmede, med fast konsistens og fremhævning af egen smag til følge. De lå i en creme på friskost gjort grøn med havesyre og den sennepssmagende kål cime di rapa med



citrusnoter fra pomelosaft. De blev serveret med tynde skiver af pære, syltet bladselleri og rå blomkål.

Ganske enkelt en pragtserving, hvor fisken blev præsenteret i sit rette friske element, og et af aftenens højdepunkter. I glasset: klassisk hvid bourgogne fra Pommard (Les Chazots 2017 fra Domaine Moissen-et-Bonnard, 85 kr.) med lige tilpas fad til at klare fisk og avocado.

Næste ret var jomfruhummer med hjertesalat, bergamotte og lardo. Den rosmarinkrydrede lardo, som er svinefedt, var nærmest smeltet rundt om jomfruhummerhalerne, der fik bitterhed fra hjertesalat og afbalanceret citrus-syltighed fra bergamotten.

Sidst jeg fik bergamotte, som de fleste vil kende fra earl grey-te, i en salt ret, var, så vidt mine smagsløg husker, på Mielcke & Hurtigkarl. Og selv om Barners ejer og køkkenchef, Allan Bærentzen (eks-Café Sokkelund), kører en noget mere rustik stil, siger det noget om både ambitionsniveau og lysten til at give sine forholdsvis enkle brasserieretter et personligt præg.

Dette lykkedes både med avocado og multerogn, i helleflynderen og her i jomfruhummeren, der var skarpt eksekverede og i fornem balance. Til gengæld gik det galt i vores kammuslinger, der ganske vist var store og lækre, norske og håndfangede, men ideen med at lade dem ledsage af mynte, citrus, creme fraiche og ikke mindst frisk rødkål var ikke god.

Rødkålen, som vores tjener som nævnt fik udtalt »røvkål« - rødkål må også være et af de sværeste danske ord for en amerikaner - bidrog ikke med andet end crunch og bitterhed. Havde det så bare været grønkål!

Jeg skulle have oksetunge til hovedret. Jeg elsker indmad, tunge får man alt for sjældent, og her kom den endda med kråser. Tungen var formentlig først sprængt - den havde noget salt i sig - den var siden braiseret i en rødvinsauce på hønsefond med morkler og blev serveret på kålblade.

Det var en tungeslasker, som er værd at komme igen efter. I glasset rødvin fra Jura på druen trosseau (Grevillière fra Daniel Dugois, 95 kr.), der passede perfekt til morklerne med sin pinot noir-agtige duft og smag af kirsebær, indtil en eftersmag af cigarkasse pegede os mod barololand.

Min medspiser var netop søgt mod det nord-

**»Illusionen var perfekt. I hvert fald lige indtil den amerikanskfødte tjener præsenterede en af retterne således: »Og her er så vores kammusling med røvkål.«**

**Avocado med friske korianderblade og drysset med ristede sesamfrø og bottarga. En fantastisk avocadoer.**



italienske og fik præcist tilberedte kartoffelgnocchi med masser af peber og parmesan samt et alt andet end nærigt drys vintertrøffel. Den gode trøffel var mod et tillæg på 75 kr. også i passende mængder revet ud over mine flager af 30 måneder gammel comtéost - og det er i min mund den rette ledsager til lagret comté.

Den upasteuriserede komælksost kommer fra Jura og ledsages klassisk af et glas savagnin. Men savagnin var kun erhverbar pr. flaske, så jeg endte med en anden drue fra Jura: Chardonnay (Initial 2017 fra Jerome Arnoux, 90 kr.), der på forunderlig vis delte næse med savagnindruen.

Konsulenten havde kig på kortets bagte Mont d'Or-ost på 400 gram, men den krævede 25 minutter i ovnen, så han endte i stedet med en aldeles klassisk fransk crème brûlée og var glad. Og det er egentlig ganske symptomatisk for en aften på Brasserie Barner - den gør dig simpelt hen glad på den der klassiske franske måde.

Barner bygger på et solidt brasseriefundament, men tør twiste klassikerne - og bortset fra »røvkålen« til kammuslingerne lykkes det overraskende godt, for Allan Bærentzen og co. leverer med skarphed og øje for detaljen. Et sympatisk prisniveau, gode vine og dygtig betjening gør, at vi kvitterer med fire stjerner til Århusgades pariserlomme.