



Fem gafler til Spisehuset Thy.

Hulestemning og højt niveau

Thy har fået en lille madperle i den undseelige landsby Østerild en kort køretur fra Thisted. Maden er så god, at det halve kunne være nok

Af Lars Bang Bertelsen og Anne Mette Welling (foto)
lars.bang.bertelsen@nordjyske.dk

Der er en huleagtig stemning i de nyrenoverede og smagfuldt indrettede lokaler. Man sidder pokkers godt i de sorte designerstole med lædersæde. Bordene er hver for sig oplyst af skæret fra en enkelt kobberlampe, der hænger som en projektør og sætter hovedpersonen i spotlightet. Hovedpersonen er nemlig maden.

Det er forår og fredag, og jeg har sammen med min medspiser og et par venner taget turen fra Thisted til Spisehuset Thy i Østerild. Køreturen er overstået på præcis 12 minutter. Efter en gennemgribende renovering åbnede restauranten under navnet "Allemands Gourmeten" 1. marts. Og man må sige, at den gamle krostue er kommet til ære og værdighed med et moderne udtryk både i indretningen men allervigtigst på tallerkerne.

Det er superambitiøse Rasmus Bang Vognsen, der står bag restauranten. I de bygninger, der i mange år slet og ret hed Østerild Kro, driver han Spisehuset Thy, som en skøn blanding af hotel, catering og selskaber. Og altså også en gourmetrestaurant. Og lad det være sagt med det samme. Niveaulet er højt. Endda forbløffende højt i forhold til priserne, men det vender vi tilbage til.

Det ser ikke ud af meget, når man ankommer til stedet. Foran den gamle krobygning i landsbyen Østerild er der en kedelig parkeringsplads. Udsigten fra restauranten er med andre ord ikke noget at skrive hjem om. Men hvad gør det, når man er i godt selskab, og maden i den grad fortjener al opmærksomheden.

Vi er ventet, da vi ankommer til en næsten fyldt restaurant. En nydelig ung mand med slips og ærmeholder på tjenerskjorten tager vores overtøj og viser os på plads ved et bord, der er forsynet med en velstrøget, hvid dug. Her bagefter kan jeg ikke lade være med at tænke på dugen som det friske malerlærred, der blot venter på, at (mad) kunstneren begynder sit værk. En velkomstsneck i form af saltede mandler står klar og venter på os.

Menuen er prisværdigt overskuelig.

Man kan gå to veje. På a la carte kortet kan man vælge mellem tre forretter, tre hovedretter og tre desserter. Blandt hovedretterne finder man trygheds-skabende klassikere som bœuf med hjemmelavet bearnaise og wiener-schnitzel - sidstnævnte er givetvis på kortet som en reference til stedets lange historie som kro.

Foruden a la carte har restauranten hver måned en ny gourmetmenu bestående af fem retter. Man kan frit vælge to, tre, fire eller alle fem retter. Nøjes man med to retter er prisen 268 kroner. Ønsker man et glas vin til begynder retter, stiger prisen til 388 kroner. Fem retter koster 498 kroner, og hvis man går "all in" og tager fem retter inklusiv vinmenu, er prisen 658 kroner.

Både min medspiser, vore venner og jeg er sultne. Vi beslutter os alle for fire retter med vinmenu.

Vores tjener er vaks med brød med kærnet smør og isvand, som i en lind strøm ganske gratis bliver fyldt op hele aftenen. Foruden sit korrekte ydre bærer tjeneren rundt på en behagelig personlighed, der giver sig udtryk i underfundige og velvalgte bemærkninger, som er med til at gøre stemningen hyggelig og jovial uden at ødelægge en følelse af, at maden og vinen lige nu er det vigtigste i verden. Han bliver i restauranten assisteret af chefen selv. Rasmus Bang Vognsen er lige så over-skudsagtig og en fremragende vært.

Vi får den første vin i glasset. En gewürztraminer fra huset Bestheim i Alsace fra året 2014.

Straks efter ankommer en lille appetizer i form af et lille stykke røget laks med syltet havtorn, urtcreme og knas. Lækker lille mundfuld. Så kommer den første ret. Jeg får røget stenbider med egen rogn. Stenbideren er en fed fisk, der her har en kraftig smag af røg, der dog med fin præcision undgår at overdøve den sarte, delikate rogn, der er perfekt saltet. Herlighederne glider godt ned med en dejlig citroncreme og retten spiller fint sammen med gewürztraminerens sødme, som heldigvis (denne anmelder har det nemlig normalt lidt svært med sød hvidvin) også har godt med syre.

En flot start, hvor jeg dog må sige, at med så fed en fisk og så kraftig røgsmag, havde halvdelen været nok. Portionerne er generelt til den store side, men det er svært at brokke sig over, at man får for meget mad, når det nu smager så godt.

Min medspiser er ikke nogen stor fan af røget fisk og slet ikke af rogn, så hun har erstattet stenbiderretten med skinke og pesto fra a la carten, og hun ser glad ud og spiser op med et smil.

"Ka' ed' bruges", spørger Rasmus Bang Vognsen på klingende jysk, da han runder vores bord. Og jo, det kan det virkelig.

Næste vin ankommer. Vi er igen i Alsace. Denne gang er vinen tør, da druen er riesling. Vinen er fra huset



Rasmus Bang Vognsen har store ambitioner, og det kan smages.



Retten med lam var præcis tilberedt.



Osten Comendante i godt selskab.



Den forrygende sauce blev hældt ud over torskeretten ved bordet.

Hugel og fra 2014. Og jeg er vild med den. Den skal ledsage et flot stykke tempereret og perfekt tilberedt torsk, der på tallerknen dækker over en herlig underskov af dampede blåmuslinger. På toppen er der stykker af dampet spidskål, der nok er tilberedt, men stadig har et saftigt og delikat bid. Retten bindes smukt sammen af en vidunderlig sauce på muslingesuppen med grønne perler af ramsølsolie. Sauce er så lækker, at alle tallerkner nærmest er slikket rene. Aftenens bedste ret - og det siger ikke så lidt.

Til næste ret bliver der skænket italiensk vin i glasset - og det er heldigvis ikke marmeladevin (ja, sød vin er i det hele taget ikke rigtig mig). Vinen er fra 2013, lyder navnet Moma og er lavet på en blanding af cabernet sauvignon og sangiovese. Et godt glas, der på bed-

ste vis understøtter den næste ret, som er et smukt tilberedt stykke lam af fileten med knasende krældedt på toppen. Garnituren er en smør-confiteret gule- og hestebønner. På siden serveres en lammesky og kartofler, som vi dog ikke rører, da vi virkelig nærmer os mæthedspunktet. Og så kommer retten også med en lille gimmick i form af en side-dish bestående af en briochebolle som en såkaldt slider fyldt med pulled lammebov.

Nu begynder de rigelige portioner for alvor at sætte sine spor. Vi får efter eget ønske en god pause inden aftenens sidste retter, hvor herrerne får ost og kvinderne tyr til det søde køkken i form af en dessert med rabarber i flere fortolkninger. Begge kvinder erklærer sig stopmætte, men de kan dog ikke nære sig og spiser hovedparten af den

rigelige dessert. De skylder ned med mousserende rosé fra den spanske producent Amatista.

Osteantretningen er med rigelige stykker af Comendante fra Sønderhøven. Osten er fast, fyldig og nøddeagtig og smager forrygende. Som tilbehør er der kvædekompot, romdruknede rosiner og knasende rugbrødsdrys. På toppen en solid duk af havesyre, der med sin parfumerede syrlighed frisker den ellers tunge ret fint op. Med Banyuls 2013 i glasset glider hele herligheden ned og bliver et fint punktum.

Vi slutter af med kaffe, der helt upræsentt serveres i termokande og med gode, gammeldags kro-kopper. Endnu en fin reference til stedets fortid omend kaffebløde i små brikker nok ikke helt lever op til de ambitioner som udfoldes alle andre steder i restauranten.

Det tilgiver jeg dog, da jeg skal have min kaffe sort. Vi snupper også en cognac - økologisk - fra Léopold Gourmel, og den er et rigtig godt bekendtskab.

Samlet lyder regningen for min medspiser og jeg på 1156 kroner for to gange fire retter med vin og efterfølgende kaffe og cognac. Det er billigt, når man sætter prisen i relation til den præcision i tilberedning og anretning, som vi oplevede hele aftenen.

Vinmenuen består af fire forholdsvis små glas vin, og der blev ikke fyldt op undervejs. Men vinmenuen er til gengæld billig, og jeg vil anbefale den, selv om det ikke er topvine, der kommer i glasset. Men vinene smager godt, og de passer til maden.

Samlet hamrer Thys nye gourmetrestaurant ind på pointskalaen med fem klokkeklaare gafler.

GAFLERNE



Spisehuset Thy
Østerild Byvej 65, 7700 Thisted
Tlf.: 9799 7003
Åbningstider: Tirsdag - lørdag fra 17.30
Søndag åbent for forudbestilte selskaber.
1. maj - 1. september: frokoståbent.
info@spisehusethy.dk

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. Sikker 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.