



Nørrebro Bryghus

Ryesgade 3

2200 København N

Tlf: 35 30 05 30

e-mail: info@noerrebrobryghus.dk

Hjemmeside: www.noerrebrobryghus.dk

Åben: Mandag-Onsdag 11-24, Torsdag-Lørdag 11-02 og Søndag 11-22.

Nørrebro Bryghus er et bar- og restaurationsbryggeri. Det har til huse i Ryesgade på Nørrebro i København i en smuk klassicistisk bygning fra 1862. Husbryggeriet og restauranten åbnede i august 2003. Fra restauranten på 1. sal og baren i stueetagen kan gæsterne følge produktionen på det fascinerende og relativt store bryggeri.

Mens vi sad i den tætpakkede restaurant og nød en aperitif, en *Stuykman Wit*, som er en pragtfuld belgisk inspireret hvedeøl med appelsin- og pommeransskal, følte vi os hensat til et sted langt hjemmefra. Det kunne have været i Berlin for eksempel – de røde formica borde uden duge, det tætpakkede rum, det høje støjniveau fra de øvrige gæsters samtaler, aktiviteten, effektiviteten og eksklusiviteten i det rå og enkle industrilokale giver i samspil med det tjekkede yngre publikum et internationalt præg, som man så sjældent oplever i Danmark. Det at man på Nørrebro Bryghus har valgt at sætte design og kvalitet i højsædet fra starten, afspejler sig i selv de mindste detaljer, som f.eks. i logo og ølbrikker.

Alle retter på menukortet er tilberedt med og til husets egne øl. Jeg valgte en 3 retters menu bestående af:

- *Vildt gravad i bjerghonning og East Belgium Pale Ale med skovbærchutney og gedeost croutoner*

- *Rosastegt kalvelår med ovnbagte blå Congo. Serveret med kalvebouillon tilsmagt med Ravensborg Rød og bagte hvide gulerødder.*

- *Rørt roquefort med porter gelé. Anrettet på smørristet rugbrød.*

Min kone valgte en forret og en hovedret fra aftenkortet:

- *Cremet suppe af rodfrugter og kartoffel tilsmagt med Ravensborg Rød. Hertil grillet jomfruhammer med hvidløg og lime.*

- *Lår af vildt. Serveret med creme af kålrabi, asparges kartofler i salvie og karamelliseret smør tilsmagt med salvie og S:t Jørgens Solbær Stout.*

Da vi havde afgivet bestilling på maden til "madtjeneren", kom "øltjeneren"



og vejledte os i de forskellige af husets egne øl, som ville være passende til maden. Efter at vi var blevet enige om at følge hans kompetente forslag, vendte han straks tilbage med de tilsvarende ølbrikker, som blev lagt foran os, så vi hele tiden var klar over, hvilken øl vi kunne se frem til næste gang.

Kort før serveringen af forretterne kom vores øltjener og præsenterede den valgte øl med en entusiasme og viden, som når en sommelier serverer vinen på en stjerneverestaurant. Til suppen af rodfrugter fik min kone *Ceske Böhmer*, en klassisk tjekkisk pilsnertype. Den var som sine forbilleder præget af milde maltaromaer med et diskret krydret humleindslag. Smagen var rund og let fyldig uden påtrængende bitterhed. Visuelt en lige så stor nydelse som smagsmæssigt – gylden og krystalklar med et flot skum. Også suppen, der blev anrettet med en tilsvarende stor visuel nydelse, smagte henførende og gik op i en højere enhed med øllet.

Min gravade kronhjortekølle med den syrlige skobærchutney fik sammen med brygmester Anders Kissmeyers *East Belgium Pale Ale* smagsløgene til at rulle en ekstra gang. En unik smagsoplevelse. *East Belgium Pale Ale* er en spændende blanding af to ølkulturer: den belgiske og den nordamerikanske – belgisk duft med noter af banan, skovsyre og vanille og nordamerikansk mikrobryg-fodafttryk af maltfyldig afrunding med tydelige strejf af gran og engblomster fra humlen.

Mellem for- og hovedret smagte vi husets eget brød med salvie og det mørke brød lavet på øl: halvt mørkt øl, halvt vand, lidt maltsirup og krydderier.

Også kalvekødet med de specielle lidt sødlige Congo kartofler og min kones rådyr med crème af kålrabi var vellykket. Eneste lille anke var, at sovsen til det fine, magre kalvekød måske var en anelse for skarp. Men pyt, det var en nydelse sammen med min foretrukne øl på Nørrebro Bryghus: *New York Lager*, der med sin in-

tense maltkarakter med karamelnoter, markant bitterhed og en blomsteragtig duft af nordamerikansk Cascade humle, viste sig at give sovsen et perfekt modspil. Ravensborg Rød med sin blide bitterhed, let sødmefyldte eftersmag og intense frugtige og aromatiske duft indfriede til fulde de efterhånden store forventninger til husets køkken – den gik perfekt i spænd med fruens råvildt.

På dette tidspunkt var vi begge behageligt mætte og behøvede egentlig ikke mere. Alligevel ærgrede jeg mig bestemt ikke over at have bestilt dessert. *Sct Jørgen Stout* er en kraftig sag på 7,5% alkohol – det er en mellemtung mellem en stout og en porter tilsat crème de cassis, som giver en markant duft af solbær. Den fyldige sursøde smag gik i interessant dialog med den ualmindelig lækre roquefort med husets eget smørristede rugbrød. Et smukt punktum på en elegant og kompetent servering. Med en følelse af behagelig mæthed og en vellykket oplevelse fik vi begge lyst til en frisk spadseretur i den kolde rå januaraften.

Jeg er overbevist om at både øllet og maden ville trives glimrende hver for sig, men sammen bliver de to elementer til en uadskillelig symfonisk helhed. Jeg forstår nu, hvorfor det er nødvendigt at bestille bord i rigtig god tid på Nørrebro Bryghus. Pris for to personer: 779 kroner.

