



Gertrud's kan servere torsk på varme tallerkner, så fisken er både saftig og sprøstegt - og der er knas i de håndskårne chips - gaufrettes - på toppen.

Foto: BIRGITTE CAROL HEIBERG/BIRGITTE CAROL HEIBERG

Brasserie med bravur

Gertruds borger får god mad og ditto stemning. Men køkkenet kunne stå mere sikkert i detaljen.

"Flygtninge fra Alsace-Lorraine 1870 bragte brasseriet til Paris. Her udvikledes et liv som på caféerne", lyder den lidt abrupte definition af fænomenet brasserie i Gastronomisk Leksikon.

Man kan kun takke dem for at have udbredt denne livfulde type café-restaurant, som i Odense har en glimrende repræsentant for genren.

Snakken går i baren på Gertrud's, bordene i restaurantafsnittet er små, og det lykkes for anmelderen at vælte de lidt svært håndterbare menukort på gulvet - men vi får da bestilt fra det varierede, men også overskuelige udbud.

Hjemmerøgede kammuslinger er svære at modstå, og de tre muslinger er omtrent rå i konsistensen, let brunede af bøgesmuldet og danner en nydelig forret sammen med den

aniskrydrede sauce på bunden og lidt spinat med skalotteløg. Her er sødme, fedme med pikant røg og modspil fra løg og lakrids.

Subtil peberrod

Min medspiser får stenbiderrogn i klassisk anretning på sin aflange tallerken: Kaviar, rødlig og peberrods krydret cremefraiche hver for sig og dertil vinmenuens italienske prosecco, der ifølge tjeneren skal give lidt syrligt modspil til retten. Vinen har lidt æble i duften, fine bobler og løfter sig over den lidt en-dimensionelle mousserende chilener, vi bestilte som aperitif. Alt i alt et par fine forretter, selv om medspiseren ledte forgæves efter smagen af peberrod.

Jeg har fået en halv flaske riesling fra Hugel på køl ved bordet, og den vakse tjener kommer med et glas sydafrikansk merlot til medspiserens lammeskank. Den frugtige drue har fået et dash af den argentinske nationaldrue malbec, forklarer han, og det giver vinen en pæn dybde og lidt kant fra sydamerikaneren.

Cafépladserne og baren er nu fyldt godt op, og Diana Krall har indtaget musikanlægget med smækkert piano og tåspidsbas. Hovedretterne kommer på varme tallerkener (dejligt!), og en lammeskank står som en tipi på medspiserens tallerken - kræet har haft nogle pæne lægge - og på min er et par pæne stykker torsk stablet og kronet med kartoffelchips.

Nøddeagtige aromaer

Tjeneren kommer med en kort, klar præsentation, og min torsk er stegt, så fugtigheden er bevaret samtidig med, at de nøddeagtige stegearomaer stiger til vejrs på termikken fra porcelænet. Fisken lever op til deklarerungen på kortet - sprødstegt - men har fået for rigeligt af det gode flagesalt - akkurat som de vaffelskårne gaufrettes på toppen, uden at det nu bringer anmelderen i affekt. Torsken ligger på små stykker pastinak, persille og gulerod med tilpas bid i en sauce, hvor de grove sennepskorn savner karakter til at kunne vække blot en smule opmærksomhed. Men en fornøjelse at indtage frisk, veltilberedt torsk til en ganske fornuftig, steady rolling riesling og lade brødet opsuge saucen, som nu er i smuk harmoni med væde fra fisken.

Smuk braisering

Medspiserens lam falder fra hinanden, jeg hugger et stykke, og kødet rummer den smørfede konsistens og dybe, mørke smag, som kommer med lang tids braisering. Rosmarinsaucen er godt selskab, men de små nordfranske kartofler er sunket lidt sammen. Og de spæde gulerødder med en stump top har decideret fået for meget, så de ikke yder tænderne den mindste modstand - det er en synd.

Tjeneren vender køkkenet for at kunne svare på oprindelsen på torsk og lam - den første er fra Vesterhavet, dyret fra New Zealand, og det handler om "kroner og øre", kommer det befriende ærligt fra den unge mand. Men om sommeren har Gertrud's frisk lam fra Sydfyn på menuen, supplerer han.

Stemningen er blevet let animeret ved baren, hvor en gruppe på en halv snes gæster er søgt

ind for at nyde fadøl, og volumeknappen har fået et trin ekstra. Støjniveauet er pænt uden at være generende, og Gertrud's må være oplagt som dating-sted, hvis man både vil have dug på bordet og en lydkulisse som kur mod eventuelle pauser i snakken.

Vindræber af en dessert

Jeg får et glas dessertvin fra medspiserens menu til min citron-tærte. En sød vin på blot otte procent fra Tyskland, forklarer tjeneren, da han skænker - ganske - generøst op, men vi kommer begge til at tænke på æblemost ved den let vandede finale. Tjeneren havde uden held søgt et glas eiswein til min citrondessert, men resultatet var formentligt blevet det samme som med Mosellanderen - vinen blev dræbt af den sure tærte, som havde stået bedre alene - men intentionerne var gode nok.

Bag os er en herre med schnurrbart - angiveligt en stamkunde - trukket fra fadøllen på zinken til de brun- og hvidternede duge for at indtage sin aftensmad til en flaske australsk shiraz. Ja, vi kunne såmænd godt være i Frankrig. Gertrud's køkken lever op til stedets frankofile indretning med autentisk brasserie-mad i dansk fortolkning, gedigen og veltillavet med dagens trereters til fornuftige 338 kroner, når man ser på kvaliteten. Vi forlader brasseriet med en regning på 1092 kroner. Den kunne være slanket for en god hundrede kroneseddel uden et ekstra glas dessertvin, en dobbelt espresso og en marc de champagne. Omvendt illustrerer det overskueligheden for den slags excesser på et lille stykke Frankrig i Jernbanegade.



Anmeldelse af Gertrud`s.
Foto: Birgitte Carol Heiberg