



## MAD

Et pænt udvalg af à la carte-retter. Hovedvægten lagt på fisk. Menukortet antyder et ganske højt ambitionsniveau, som modsvarer af vores oplevelse og tilsyneladende også nabobordets.



## DRIKKE

Et pænt - men så heller ikke mere - udvalg af vine med Husets vin til 178 kr. som det billigste valg.



## BETJENING

En glimrende præstation. Venlig, informativ, og når hun ikke havde svar på rede hånd - hun var indkaldt som forstærkning - var hun lynhurtig til at skaffe svarene. Sidst men ikke mindst blev mad og drikke serveret med et glimt i øjnene.



## INDRETNING

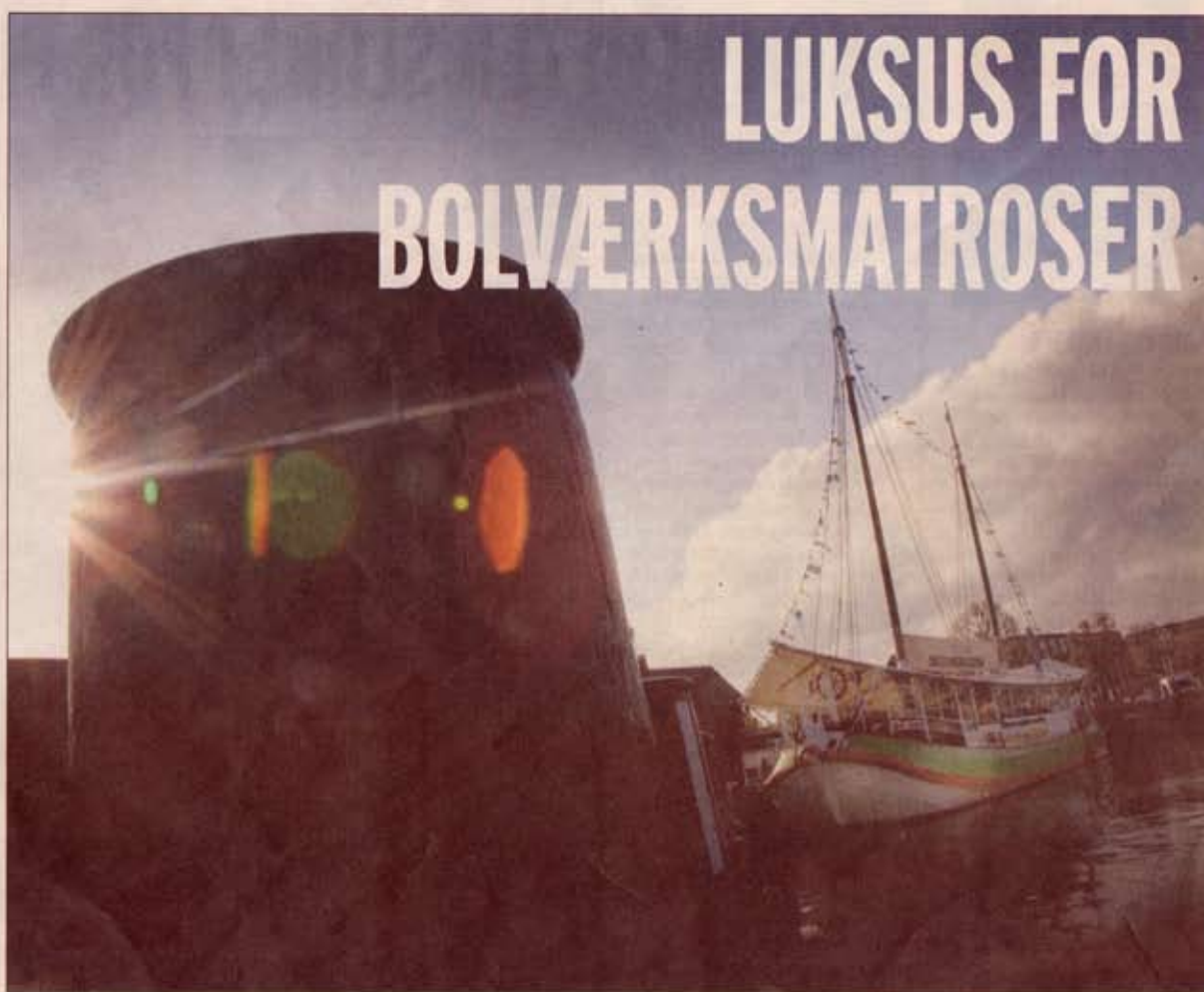
Skibet er mere end 100 år gammelt og var selvsagt ikke tænkt som restaurant. Så der er hist og pist kun snæver passage mellem bordene. Og trappen til toiletet i bunden af skibet er stejlt. Kort sagt: "Oranje" fordrer mobile gæster. De får til gengæld en charmerende ramme om madoplevelsen med chance for at nyde livet og trafikken på havnen.

Perfekt, når vejret er varmt og stille, mens en tyk træje kommer til sin ret ved kulde og blåst.



## SAMLET VURDERING

En herlig aften i det sydfynske. Glade gæster og søde værter. Mad, der smagte og blev serveret med respekt for kokkeri og gæster. Prismæssigt i en midterposition, og nok så interessant, som klart blev overtrumfet af kvaliteten.



# LUKSUS FOR BOLVÆRKS MATROSER

Kvaliteten er i top på skibet "Oranje", som bare oser af charme

"Oranje", Svendborg  
★★★★☆

Tørre beskojter og kød, der kunne holde til en tur over Atlanten, jo sømænd måtte bestemt lide mere ondt end godt - også rent madmæssigt - for 100 år siden, dengang sejlskibet "Oranje" var nyt.

I dag er det stik modsat. Restaurantskibet "Oranje", der har smidt trosserne ud for Jessens Mole i Svendborg, diskurser op med førstklassede mad i aldeles charmerende omgivelser.

Det begyndte med et smil. - Lad vær med at klæde dig i tyl, det kan godt blive lidt koldt, selv om vi sætter varme på, fik min kone at vide, da hun bestilte bord.

Den gode service fortsatte, da vi landede en lørdag aften midt i maj. Vi kunne få et bord med udsigt til havnebassin, hvor det ville være lidt køligere, eller et med udblik til havnefronten. Det valgte vi. Med det samme kom tjeneren med vand og en kurv med hjemmebagt brød. Det smagte af mere, og det fik vi også tilbuddet.

Imens studerede vi spisekortet. Fristelserne var mange, også menuen på tre retter. Men erfaringen har lært os, at maven har det med

at blive mæt for øjnene, så vi nøjedes med bestille for- og hovedret.

Konen og datteren lagde ud med lakseroulade, mens jeg bestemte mig for fiskesuppe.

På anbefaling sagde vi ja til husets hvidvin - Santa Rosa Chardonnay fra Argentina. Frugtagtig og mild. Og så lod den maden komme til sin ret.

Tre stykker lakseroulade, saltet fisk og purlosgscreme fraiche var anrettet oven på tre-fire forskellige slags grøn salat. Toppet med en skalreje og pyntet med en streg hummersauce.

Lakserouladen fik roser med på vejen.

### Pernod i suppen

Fiskesuppen var en cremet sag med rejer og grøntsagsstykker og smagt til med Pernod. En suppe, der stod fint til den milde vin.

Stegt sandart kom derefter på datterens tallerken, den var ledsaget af grøntsager og hvide kartofler. Flere roser til kokken.

Min kone og jeg bad om fiskesymfoni, som skulle vise sig at være lige så liflig for smagsløgene som Beehovens 9. er for øregangene.

Et stykke sandart, ristet havkat paneret med birkes og et stykke grillet laks udgjorde de tre satser, men der var mere. Under den grønne spinat gemte sig et stykke roget laks. En skalreje, en kogt musling og dens ombagte bror fristede også på tallerkenen, hvor

### REGNINGEN

2 lakseroulader: 136 kr.  
1 fiskesuppe: 68 kr.  
1 stegt sandart: 168 kr.  
2 fiskesymfonier: 396 kr.  
1 chokoladecake: 78 kr.  
2 fl. hvidvin: 356 kr.  
1 gl. hvidvin: 38 kr.  
2 kaffe: 50 kr.  
1 vand: 20 kr.  
1 cognac: 65 kr.  
I alt: 1.378 kr.

den gule safransovs og den røde streg af hummersauce på en gang appellerede til næse, mund og øjne.

Fiskesymfonien var ledsaget af hvide kartofler.

Er der noget at sige til, at vi måtte bede den kvikke tjener bringe os endnu en flaske hvidvin?

Vi havde ikke levnet så meget som en dusk persille, så vi var bestemt mætte. Selv ikke teenagedatteren havde lyst til dessert. Og havde det ikke været for den rabarbertærte, som de jyske cykelturister ved nabobordet skamroste, ja, så var vi gået direkte over til kaffen.

- Det er jeg ikke sikker på, vi kan klare, lod det fra tjeneren som hurtigt vendte tilbage med det negative svar: Vi har ikke mere. Kokken købte kun rabarber ind i begrænsede mængder, så de var sikre på hver dag at kunne lave desserter med friske råva-

rer, fik vi at vide.

Imidlertid var den sode tand vågnet op og forlangte sit. Den fik en chokoladecake, selvfølgelig massiv, men nej hvor den smagte.

### Den forsvundne cognac

Kaffen blev serveret i termokande. Fornuftigt, for temperaturen var efterhånden nede på så lavt et niveau, at kaffen hurtigt blev kold i kopperne.

Termokanden var küh fyldt halvt op.

- Men I får mere, vi vil bare sikre os, at I har frisk kaffe, fik vi at vide. Og det holdt.

Menukortet fristede med en 50 år gammel cognac. Den fortjente mit selskab.

- Ahh, vi har netop snakket om, om den mon var lukket inde i pengeskabet, så nej, desværre, lod det smilende svar fra tjeneren, som i stedet anbefalede en grønskolling på 15 år. En ren slave i sammenligning med det, jeg havde forestillet mig, men ellers anbefalelsesværdig. Som restaurantskib "Oranje".

Alt i alt var det årets bedste restauratoplevelse for denne anmelders vedkommende. Kort sagt: Lüksus for bolværksmatroser.

Henning Frandsen



### FAKTA

Restaurantskib Oranje af Svendborg Jessens Mole Svendborg Tlf. 6222 8292 www.orianjen.dk