



Til frokost med vandmænd og måger

■ På havnen i Svendborg kan man nyde den danske sommer og det danske køkken, mens vandmænd og måger defilerer nysgerrigt forbi

Restaurant Oranje
★★★★☆☆

Vinen i glasset vugger blidt frem og tilbage i takt med vandmændene, der nysgerrigt glider forbi.

Det gode skib "Oranje" ligger trykt i havnen og byder enhver nysgerrig gæst indenfor.

Vi havde ikke mere end overvejet at se nærmere på det udendørs menukort, for den ivrige tjener bød os velkommen.

Vi var lidt i tvivl om, hvor meget vi kunne stole på det danske sommervejr, men tjeneren tilbød gladeligt at flytte vores ting ind, hvis det blev for koldt, så vi slog os ned på den udendørs terrasse, hvor vi kunne holde øje med de tyske turistres sejlsads ind og ud af den sydfynske havn.

Bordet vippede lidt, de rustikke planker gav ingen garanti mod splinter og man skulle lige tjekke, at stolene ikke fandt på at stikke det ene ben ned i et hul.

Men puder, tæpper og terrassevarmere sørgede for, at man kunne holde kulden ude, hvis den skulle komme snigende.

Tjeneren var hurtigt hos os med al den hjælp, vi havde brug for. Og de to frokostretninger kom hurtigt.

Friske råvarer

Medspiseren havde bestilt frokostplatten. Den lovede både fisk, kød og ost.

Den store tallerken var proppet med mad, der lå så tæt, at man ikke skal være nervøs for at få sild på sin ost, hvis man be'r om en platte her på skibet.

Efter vi havde bestilt, lod vi os alligevel slå ud af den danske sommer og kravlede i ly indenskibs. Tjeneren var der straks til at hjælpe med at bære, og vi fik et bord lige ud til havnen, hvor vi kunne se de nysgerrige vandmænd kæmpe om pladsen tættest på os.

Friske råvarer

Brodet til platten var lune flutes og købt rugbrød fra



Restaurant Oranje i Svendborg er et oplagt sommerspisested med sin gode beliggenhed på havnen, og maden er god uden at være prangende. Foto: Tim K. Jensen

Schulstad, kunne vi læse på posen, der stod frit fremme på bordet midt i restauranten.

Både den røgede laks, rejerne, silden og blåmuslingerne var friske, og leverandøren Bendixens Fiskehandel, der ligger lidt længere nede af havnen, lever endnu en gang op til eget motto om friske råvarer.

Den hjemmelavede fiskefrikadelle var dejligt groft-hakket, og den ligeledes grove hjemmerorte remoulade, der kom til, gav en god oplevelse af smag og kontur.

En lufttørret skinke var præcis så sej i strukturen og frisk i smagen, som den skulle være.

Den hjemmelavede hønse-salat havde også store stykker hane, der igen gav en fornemmelse af, at råvaren var i orden.

Det afsluttende stykke brie var ok. Smagen af sild efter de to havde gubbet sig op af hinanden i løbet af måltidet, var dog ikke helt optimal.

Fisk fisk fisk

Jeg havde bestilt en anretning med havets frugter. Det var igen Bendixen, der havde været ude at fiske, og det kunne jeg kun glæde mig over.

Den store portion rejer smagte helt som den skulle af hav. Den hjemmerorte ramsløgsmayonnaise blev delt mellem rejerne og krebsalerne, og det sidste blev begærligt suget op af brodet. Blåmuslingerne og laksen var gengangere fra frokostplatten, men den kolde rødtunge rullet om en krebsmousse var ny og et fint bekendtskab.

I midten på begge anretninger var en blandet grøn

salat, der var vendt i en syrlig vinaigrette.

Sød slutning

Jeg spurgte tjeneren til råds angående desserten, og han var ikke i tvivl om, at jordbærerne måtte prøves, så det gjorde jeg. Og jeg fortrød ikke. Friskplukkede danske jordbær er der bare ikke meget, der kan hamle op med. De kom med en kugle vanille og en hindbærskum med små crunchy chokoladestykker. Det gav tilsammen en rigtig god afslutning på min side af bordet. På den anden side placerede tjeneren Nina. Det viste sig at dække over en Chokolade-Gâteau af Valrhonachokolade. Den halvfrosne chokoladekage kom på en sprød bund og blev serveret med nøddekrokant og syltede citrusfrugter.

Det søde og det sure, bløde og knasende gik rigtig godt i spænd med det kolde kraftige chokolade.

Så sommerens landkrabber kan sagtens tage forbi skivet i Svendborg Havn, der byder på vellavet mad i hyggelige omgivelser.

Af Gerd Maria Jay
gmm@gfyers.dk

Fakta

Oranje af Svendborg
Jessens Mole 1
5700 Svendborg
Tlf: 62 22 62 92
www.oranjen.dk

Har åbent til frokost og aften alle ugens dage i sommerperioden.



SAMLET VURDERING

Oranje er et oplagt sommersted med sin gode beliggenhed på havnen. Maden er god uden at være prangende, og betjeningen er uhøjtidelig og imødekommende. Både børn og voksne er velkomne.

MADEN

Køkkenet eller kabyssen byder på dansk mad som flad-fisk fra Lundeberg og æggekage med bacon.

Maden er præget af gode råvarer og en uprætentios finish.

DRIKKEVARER

Et lille vinkort med et helt fint udvalg til menuen. Priserne er fornuftige med bl.a. en Bordeaux fra St. Emilion til 298 kr.

Derudover er der øl og de mest almindelige vand.

BETJENING

Man er ikke i tvivl om, at tjeneren vil gøre alt, hvad han kan for, at du får en god oplevelse. Der er ikke tale om faguddannede tjenere, men engagerede unge mennesker, der gerne vil hjælpe.

INDRETNING

Skibet er indrettet med rustikke borde, ejeren efter sigende selv har fremstillet af tommer fra havnen. Der er lyst med en dejlig udsigt ud over havnen. Under dæk er der plads til endnu et selskab. Her er mørkt, men det store klaver i hjørnet skaber en god stemning. Det er også muligt at sidde udendørs.

REGNING

Havets frugter	98 kr
Frokost platte	178 kr
2 x vand	44 kr
Glas vin	38 kr
Jordbær	88 kr
Chokoladekage	98 kr
I alt	544 kr