

GASTRONOMI 23. jul. kl. 20.46

Søren Frank giver fem stjerner: Er der noget sted i Danmark, man sidder bedre en varm sommeraften?

Restaurant: Det gamle vandrehjem ved Flensborg Fjord byder på uovertruffen udsigt og et gedigent dansk-fransk luksuskøkken



Fakkellaarden i Kollund ligger lige ud til Flensborg Fjord. Foto: Linda Kastrup

Annonce

**Søren Frank**

Mad- og vinanmelder

Getaway og *hideaway* er blevet to vigtige begreber i moderne livsstil.

Det førstnævnte refererer til selve handlingen at trække stikket og slippe væk fra hverdagen på en kortere ferie, typisk en forlænget weekend.

Hideaway refererer imidlertid til selve det sted, man tager på *getaway* for at »gemme sig« – det kunne for eksempel være Falsled Kro.

Det er desværre bare sådan, at landets førende hideaways – for eksempel kroerne Falsled og Henne Kirkeby samt Dragsholm Slot – med alle deres herligheder er forbistret kostbare steder at gemme sig. Værelserne koster typisk fra 3.000 kroner og op, mens menuerne starter ved 2.000 kroner.

I den sammenhæng forekommer Fakkellaarden i Kollund med værelser fra 1.300 kroner og en menu, der starter ved 545 kroner for tre retter, nærmest billig, på trods af at herlighedsværdien kan måle sig med de nævnte A-klasse-hideaways. Vi følte i hvert fald ikke, at vi kunne have siddet meget bedre denne aften, som var en af sommerens varmeste, end her på terrassen med fuldt udsyn over Flensborg Fjord.



Man sidder fabelagtig godt på Fakkellaardens terrasse. Foto: Linda Kastrup

Sjældent køkkenchefskifte

Fakkellaarden, som blev indviet i 1936, fungerede oprindeligt som vandrehjem.

I 1992 købte Fleggaard-familien imidlertid stedet og omdannede det efter en heftig renovering til et eksklusivt hotel og en gourmetrestaurant. Efter 31 år under Fleggaard blev Fakkellaarden i 2024 solgt til transport- og shippingmanden Ib R. Nissen.

Siden har bulletinerne talt om et forstærket køkken under køkkenchefen Steffen Snitgaard, som vi således satte os for at aflægge visit.

Hvad vi ikke kunne vide, da vi lagde sommerplaner, var, at et af køkkenverdenens sjældne *swaps* fandt sted tidligere på året, da Snitgaard byttede job med køkkenchef Alexander Kretzmann fra Schackenborg Slotskro, som jeg besøgte i Møgeltønder i fjor.

Et chefskifte, som ifølge vores tjener denne aften har trukket Fakkeltaardens køkken i en mere klassisk fransk retning.

Det er i sagens natur svært for mig at bedømme, eftersom jeg ikke nåede at smage Snitgaards mad, men jeg kan skrive under på, at der absolut ligger en klassisk fransk tone i bassen i Kretzmans køkken.

Menuen på Fakkeltaarden var et langt stykke hen ad vejen den samme, som jeg oplevede på Schackenborg i fjor.



Sprød tærteskal med vesterhavsrejer, citron og fingerlime Foto: Linda Kastrup

Hesterejerne fra Rømø

F.eks. den lille tilkøbte snack, vi startede med i form af en lille sprød tærteskal med Rømhøje. De små grå rejer fra Vadehavet, som også kaldes hesterejer, hvilket helt sikkert ikke er positivt ment, og efter min mening er uretfærdigt, eftersom Rømhøje-rejerne smager af mindst lige så meget som fjordrejer.

Her overlevede smagen fint den meget citrusprægede garniture af konfiteret citronskal og fingerlime.

Af en eller anden grund var køkkenet lidt lang tid om at komme op i omdrejninger i starten. Der gik en time, fra vi satte os ved bordet, til vi fik menuens første egentlige ret, og vi måtte således bede om at få tempoet sat op.



Ærtesuppe med koldrøget ørred, confiteret citron, ærter, rygeost, mynte og ørredrogn Foto: Linda Kastrup

Den første servering var ikke desto mindre lige, hvad vi drømte om denne hede aften: En sommerlig og lækende ærtesuppe med rygeostecreme i bunden og rimmet ørred fra Varde Ådal på toppen, sammen med ørredrogn, mynte og løvstikke. Smagen af dansk sommer simpelthen.

Så fulgte en grillet jomfruhummer fra Læsø, serveret med små syltede tomater og basilikum, som svømmede i en kold tomatconsommé toppet med en skefuld caviar.



Grillet jomfruhummer med syltet tomat, basilikum, tomatconsommé, hyldeblomst, olivenolie og Black Label Caviar Foto: Linda Kastrup

Endnu en lækende sag, som passede perfekt til den varme aften, men smagsmæssigt hang retten knap så godt sammen som den første servering. De relativt skarpt smagende tomater tog magten fra jomfruhummeren, ligesom også caviaren druknede i



Farseret helleflynder, syltet hvide asparges, purløg, Piemonte-hasselnødder, fumé med saltsyltet citron og Oscietra Caviar. Foto: Linda Kastrup

Masser af caviar

Der var mere caviar i den næste ret: Der var tale om helleflynder farseret med egen fars med masser af purløg, ledsaget af en skummende smørmættet fiskefumé med syltede hvide asparges, smagt til med saltsyltet citron og toppet med Oscietra Caviar og hasselnødder.

En meget klassisk smagende ret. Og i øvrigt en gammel kending, eftersom jeg fik den samme servering i fjor på Schackenborg Slotsskro, blot med pighvar i stedet for helleflynder.



Pighvar en croûte med grillet ærter, morkel, vilde asparges, persillecrem  & vin jaun  Foto: Linda Kastrup

Pighvar fik vi til gengæld i næste ombæring stegt på sprød br dcrouton, serveret med et par tynde vilde asparges, en h nsefarseret morkel, flere grønne ærter, denne gang grillede, en creme lavet af persille og kartoffel og så selvfølgelig også en smørsauce, i dette tilfælde smagt til med vin jaune.

Klassisk fransk velsmag.



Sommerbuk med grøn asparges, trøffel, tyttebær og pebersauce Foto: Linda Kastrup

Gensyn med bukken

Hovedretten var endnu et gensyn fra mit besøg hos Kretzmann i Møgeltønder i fjor.

Der var tale om sommerbuk serveret med grønne asparges, tyttebær og pebersauce samt en lille tærte med en frikassé af gulerødder, kantareller, kartofler og australsk vintertrøffel.

Desværre havde sommerbukken fået lidt rigeligt, ikke at den var gennemstegt, den skulle bare have haft lidt mindre for at bevare saftighed, og faktisk ville jeg også gerne have haft lidt mere af den. Det var trods alt kun en seks retters menu og så havde vi jo også en pebersmagende syrah fra det nordlige Rhône i glasset, som krævede sit kød: Til en pris af 895 kroner var Vincent Paris' veludviklede top-Cornas »Geynale« fra 2020 et glimrende køb.



Mousse på danske jordbær med szechuanpeber, skovmærke, biscuit og jordbærsorbet Foto: Linda Kastrup

Jordbær med peber

Vi sluttede af med en jordbærdessert. Hovedelementet var en ishockeypuck-lignende frossen jordbærmousse, toppet med en jordbærsorbet smagt til med skovmærke omkranset af en jordbærcoulis smagt til med mousserende vin og lidt sichuanpeber.

En turneret kreation, hvor den marcipansmagende skovmærke og den citrusagtige kinesiske peber gik ind og føjede en fin lille kant til den velkendte smag af danske sommerjordbær.

Som sagt: Kretzmanns køkken er overvejende klassisk fransk og sæsonbetonet, omend med små frække detaljer, som for eksempel sichuanpeber i desserten, der holder gæsten vågen.

Selvom vores aften ikke var 100 procent fejlfri, laver det ikke om på, at Fakkellaardens herlighedsværdi bestemt er en omvej værd. Det fornuftige forhold mellem pris og kvalitet, hvad angår såvel mad og vin som logi, hjælper også til med lige netop at trække fem stjerner i land i Kollund.

Fakkellaarden

Fjordvejen 44, 6340 Kruså, tlf. 74 67 83 00

Priser: trerettersmenu 545 kroner, seksrettersmenu 1.100 kroner



Det spiste vi

VIS MERE



Del:    

ANDRE LÆSER OGSÅ

GASTRONOMI

6 stjerner: Jeg kunne simpelthen ikke finde noget at brokke mig over



GASTRONOMI

Tivoli åbner fem nye japanske spisesteder, og for Søren Frank tegner det lovende



GASTRONOMI

»Ostenes konge« er truet: Parmesan kan stige markant i pris



Annonce