FERDINAND
HOTEL • BAR • RESTAURANT

Den gode stemning holdt til det sidste, og den kan nydes, uanset om man vælger den store omgang eller et par mindre retter.

Ferdinand i fin form

Lidt mere restaurant og lidt mindre brasserie, men stadig lige god. Ferdinand er en sikker Aarhus-klassiker med en afslappet stemning og et køkken i fin form.

Jyllands-Posten Aarhus

Anmeldelse fra Jyllands-Posten Aarhus d. 10.12.2013
Af Lone Ryg Olsen

Prins Ferdinand i Den gamle By var en Aarhus-klassiker. Nu er efterfølgeren ved åen også blevet det.

Navnet er forkortet til Ferdinand, det er slut med tilføjelsen "Brasserie", og stilen er lidt mere a la restaurant. Men den afslappede stemning, den eksklusive indretning og det virkeligt gode køkken er der stadig og gør Ferdinand til et af byens mest konsistente tilflugtssteder for kvalitet.

Mens JP Aarhus' samlede anmelderkorps under det seneste besøg oplevede udsving i betjeningen og vinen, var der ingen slinger i valsen ude i køkkenet. Skalaen gik fra godt til fantastisk, uanset om vi testede nogle af de gode, gamle brasserieklassikere som tatar og oste eller de mere avancerede kompositioner.

Derfor kan vi lige så godt komme til bundlinjen med det samme: Anbefalingen er varm, og de fem stjerner er sikre.

Rimelige priser

For at vende tilbage til begyndelsen: Vi blev modtaget med et smil og hjælp til at få overtøjet af vejen. Bobler og snacks blev bestilt, og mens priserne i øvrigt var meget rimelige – kvaliteten taget i betragtning – blev vi noget skuffede over det lille glas champagne, vi fik for 120 kr.

At vi også skulle af med 45 kr. pr. person for lidt hjemmelavet snacks (rischips, gougére, knækbrød og croquette) understregede, at den prisbevidste forbruger bør springe opvarmningen over og gå direkte til dagens menu.

Her var der fire retter for 425 kr., mens en anden menu bød på en række mindre retter fra 85 til 165 kr.

Retterne kunne frit sammensættes ud fra princippet om, at to anretninger svarede til én ret, med ribeye til 295 kr. som undtagelsen.

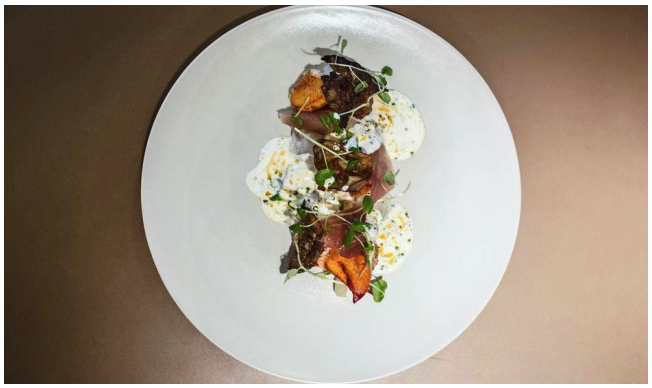
FERDINAND
HOTEL • BAR • RESTAURANT

Ferdinand i fin form (fortsat...)

Anmeldelse fra Jyllands-Posten Aarhus d. 10.12.2013 af Lone Ryg Olsen

Jyllands-Posten Aarhus

Da vi var tre, kunne vi vælge bredt. På bordet kom over den næste time både en koncentreret fiskesuppe med kammuslinger og syltet græskar med bid, perfekt stegt havtaske oven på en kartoffelgratin a la fondue med bacon, drueagurker og comte samt hummer med mange slags jordskokker og cremefraiche-sauce skilt med hummersmør.



Hummer med skilt cremefraiche-sauce.

Isbombe med hindbærsorbet og vaniljeparfait på en chokoladebund med marengstoppe.

Vi var nærmest salige, og den ærkeamerikanske Newton Chardonnay bidrog til følelsen.

Efterfølgende blev kadencen lidt mindre jævn, og vi måtte vente rigeligt længe, ikke mindst på vores sicilianske rødvin, der viste sig at være til den kluntede side. Til 450 kr. var det godt nok en af husets billigere vine, men et godt køb var den jævne flaske ikke.

Men atter fik køkkenet smilet tilbage ved bordet. Anmelderkollegaen kaldte svinekæberne med rosenkålblade og kraftig skysovs for "perfekt, intet mindre".

Den sprængte and blev serveret med et tårn fyldt med porrecreme, grønkål, ribs og calvados og fik betegnelsen "fantastisk".

Lam med brombær, pære, sprøde flæskesvær og dild var måske den flotteste hovedret, mens den grofthakkede tatar var serveret helt enkelt med fritter og en syndig aioli.

Kødet var måske saltet lidt vel kraftigt, men det var også den eneste gang, at smagsbalancen ikke var lige i øjet.

Ved måltidets afslutning var der bland selv-ostetallerken. Hver ost kostede 25 kr., og tilsammen kom vi igennem fem forskellige: Brie de Meaux, Munster, Langres, Brebis, Selles sur Cher. Igen var vi fristet til at bruge ordet perfekt om både oste og det langtidshævede brød. Blandt desserterne prøvede vi den elegante isbombe, hvor hindbærsorbet og vaniljeparfait lå i lag oven på en chokoladebund og var dækket af små toppe marengs, der var let brunet. Ved bordet blev den flamberet med framboise (hindbærbrændevin), og så kan showet ikke blive meget større.

Den anden dessert på bordet var mindre spektakulær, uden det gik ud over smagen af hvid chokolade, arme riddere, mandarin og mandler.

Aftenen blev lukket med varme drikke, og teelskeren erklærede sig tilfreds med udvalget og håndteringen. Vi var på dette tidspunkt de sidste gæster i restauranten, uden at de to tjenere på nogen måde skyndte på os.

Den gode stemning holdt til det sidste, og den kan nydes, uanset om man vælger den store omgang – der for tre personer løb op i 3.400 kr. – eller et par mindre retter til 200 – 300 kr. Vinen er til den dyre side, men postevand kommer på bordet uden ekstrabetaling, og det trækker op i vores vurdering af værdi.