

Baggrund

Den danske Spiseguide har som tidligere år nomineret 6 eliterestauranter i kategorien Årets Restaurant 2020. De 6 nåede frem til nomineringen efter ganske omfattende research, hvor redaktionen skulle være observant på alle de elementer, der i et helhedsbillede kan samles i begrebet Årets Restaurant

Vi taler ikke om årets gastronomi, årets betjening, årets atmosfære, årets visualitet, årets drikke, eller prioritering tematisk orientering som vegetar/vegan/spicy/fisk/vildt, what ever.

Det har været et besværligt år, et akavet år, et helt anderledes år. Forholdene har givet restauranterne udfordringer som selvsagt har påvirket deres faglige håndtering af forskellige pålagte restriktioner.

Her i januar 2021 er vi fremme ved snarlig offentliggørelsen af redaktionens konklusion på kåring af Årets Restaurant.

Jeg vil give en kort briefing om vejen til beslutningen.

Vi indledte nomineringsrunden på **Hotel Frederiksminde**, hvor Jonas Mikkelsen og team præsenterede et elegant, sofistikeret køkken, hvor sæson og nærhed til råvarerne spillede førsteviolin. Det grønne islæt er et meget stærkt redskab for Frederiksminde ligesom det visuelle er kreativt udsat for en ekvilibrisme som sjældent ses.

Jordnær var næste fixpunkt. Restauranten er betjeningsmæssigt prioriteret højt. Tina og Eric Vildgaards udtryk er meget personligt, raffineret og rangerer på et meget højt professionelt niveau. Ikke spotvist men måltidet igennem. Køkkenets visuelle, sofistikerede lethed kontrasteres af en underliggende markant understregning af udsøgte råvarers karakteristika med stor velsmag. Et monument af en familierestaurant

På **Lyst** i Vejle blev sanserne i den grad aktiveret og udfordret af moderne arkitektur og indretning af lokaliteter. Nærområdets produkter af grønt fra såvel land som hav, fisk og vildt tillige, tages meget alvorligt og næsten målebåndsagtigt sikres bevist nærhed fra oprindelsessted til køkkenets tilberedning. McBurnie markerer sig i disse år. Betjeningen er på såvel tjener som sommeliersiden i dansk eliteklasse.

TreeTops anden nominering indenfor et par år taler sit tydelige sprog. Vi genkendte et sofistikeret, inspirerende bud på moderne visuel smuk gastronomi ledsaget af en betjening, der varetages af et team, hvor erfaring og klassisisme går hånd i hånd med ungdommelig jordnær frisk attitude, hertil opleves en traditionel klassisk domineret vin performance.

Syttende hylder " feinschmeckerei og hedonisme " i generøs indpakning og med ildsjælen Jesper Koch i chefrollen er et besøg både mindeværdigt og inspirerende. Sønderjylland har i mange år været førende indenfor egnskøkkenets univers. Det danner ofte basis. På det nydelsesmæssige

område, vin, øl, vand, safter, te og kaffe er der også grund til at kippe med flaget. Udsigten på Alsik kan der ikke klages på.

Alchemist 2.0 viser indretningsmæssigt et slægtsskab med det futuristiske, medens det gastronomiske billede har klare rødder til Ferran Adrias / elBuliis gennembrydende kreationer i perioden 1995-2010

"Unlimited creativity" er Rasmus Munks signatur. Servicen er på et ekstremt højt niveau. Vine og drikke er i den kategori, der i sportsverdenen ville betegnes "udenfor kategori"

.