



NORDISK SPISEHUS BYDER PÅ MICHELIN-TEMA I SVÆRVÆGTS-KLASSEN!

Tag på en gastronomisk rejse til et Michelin-tema i verdensklasse på Aarhus' eneste gourmet-temarestaurant! Nordisk Spisehus i M.P. Bruuns Gade står for unikke gourmetoplevelser i det jyske, og denne gang kan du opleve udsøgte retter, fortolket og formidlet af Nordisk Spisehus, fra fem af verdens bedste Michelin-restauranter:

ELBULLI ★ EL CELLER DE CAN ROCA ★ THE FAT DUCK ★ GERANIUM ★ BRAS

På menukortet finder du fem Michelin-retter sammensat af de dygtige køkkenchefer, varierende fra klassiske gourmet-retter til moderne og nordiske retter, som for eksempel en elegant og smukt anrettet hovedret med braiseret vildsvinenakke, inspireret af Geraniums perfektionistiske restaurant-stil. Udover de fem Michelin-retter, har kokke-teamet skabt yderligere tre nordiske retter, som fuldender Michelin-temaet.

Det særlige ved menuen og stilen på Nordisk Spisehus er, at restauranten henter inspiration til retterne fra verdens bedste restauranter. Det får man ikke andre steder! Denne gang ligger menuen tættere op ad de originale retter og restaurant-stilen end nogensinde før, fordi der ligger en hyldest i ikke at fortolke for meget på så store ikoner, forklarer køkken-teamet. Restauranten har taget konsekvensen af at lege med de tunge drenge og går hele vejen – så når The Fat Duck eksempelvis tilbereder retten inde ved bordet, så giver Nordisk Spisehus dig selvfølgelig også denne specielle Michelin-oplevelse!

Køkkenchef Jacob Freitag fortæller om menuen:

"Den bedste måde at tilberede mad på er ved at begrænse sig selv. Der kommer en kreativitet frem, når man begrænser sig selv i sit valg af råvarer eksempelvis. Det simple er også lettere at forstå og forholde sig til som gæst. Mad må godt se speciel ud og virke grænseoverskridende – eksempelvis kan det godt være at det opleves overraskende, at kokken tilbereder en ret inde ved bordet, men det, der skal give vores gæster en god gourmet-oplevelse er, at det smager fantastisk og genkendeligt - at det ræsonnerer!"

Nordisk Spisehus' vigtigste mission er at bringe Michelin-oplevelser til det jyske.

Derfor stiller restauranten store kvalitetskrav til råvarer, som er nøje udvalgt efter nærhedsprincippet og sæsonens udvalg. Du kan opleve en menu, der blandt andet byder på gode, danske råvarer såsom dansk torsk og pighvar samt vildsvin fra Klosterhedens Vildt.

Nordisk Spisehus har også et spændende samarbejde med Arla Unika om den eksklusive Sirius ost, som er en unik blanding mellem rød-, hvidkit og blåskimmelost, og som i den grad er "limited edition"! Der er kun blevet produceret 20 styk i alt, alle til Nordisk Spisehus, og restauranten glæder sig til at præsentere denne velsmagende ost – man behøver ikke være oste-elsker for at elske denne delikate ost!

Du kan også lade dig overraske med en spændende og anderledes vinmenu, som er nøje udvalgt af Nordisk Spisehus' restaurantchef og sommelier, så den understøtter hver enkelt ret perfekt. Alle vinene er økologiske eller biodynamiske, og tanken bag vinmenuen er at tage dig med på en rejse rundt i Europas kendte og mindre kendte vin-nationer. Det har været en interessant udfordring at finde otte vine fra otte forskellige lande, fortæller Ditte Susgaard, fordi man ofte tænker Frankrig, Italien, Spanien og Tyskland, når man tænker på europæisk vin.

Restaurantchef og sommelier, Ditte Susgaard, fortæller uddybende om vinmenuen:

"Vi glæder os blandt andet rigtig meget til at præsentere en helt fantastisk vin fra Serbien, som de færreste kender som vinland. Den er produceret på 100 år gamle vinstokke af ren Chardonnay importeret fra Frankrig, og den passer perfekt til retten med smørdampet vinterporre og trøffel på menuen. En anden vidunderlig vin er en hvid portvin fra Portugal, som er lavet på hvide druer. Den bliver spået en rigtig god fremtid, og vi glæder os til at præsentere den for vores gæster".

Når menukortet skifter på Nordisk Spisehus, følger hele udsmykningen og lydbilledet i restauranten med. Du vil altid møde en nærværende service, som skaber en hyggelig og uformel stemning, hvor alle kan føle sig velkommen. Således bestræber restauranten sig på at give dig en totaloplevelse for alle sanser med sit unikke, gastronomiske oplevelseskoncept. Denne gang kan du nyde en gourmet-aften omgivet af gourmetverdenens absolutte sværvægttere, som pryder væggene i restauranten sammen med små anekdoter og citater, som underholder dig undervejs.

AFTENMENU

RÅ & RØGET | EN HYLDEST TIL ELBULLI

Tatar af torsk og østers, sprøde salatstokke og letrøget kalvemær

PIGHVAR & BERGAMOT | EN HYLDEST TIL EL CELLER DE CAN ROCA

Sprødstegt pighvar, appelsinpuré, bergamot og fennikelpuré

VINTERPORRE & TRØFFEL | EN HYLDEST TIL DET NORDISKE KØKKEN

Pocheret og knasende sprød friteret porre og sauce med trøffel og valnød

OKSEHALE-CONSOMMÉ | EN HYLDEST TIL THE FAT DUCK

Oksehale-consommé, gulerod og sandwich med karamelliseret løgcreme

VILDSVIN I TERROIR | EN HYLDEST TIL GERANIUM

Braiseret vildsvin, jordskokker, purløg og bouillon på skinke

UNIKA | EN HYLDEST TIL UNIKA

Sirius ost fra Arla Unika, syltet selleri og små oblater af knækbrød

SKYR & GRANITÉ | EN HYLDEST TIL DET NORDISKE KØKKEN

Granité af æble og dild med skyr, karamelcreme og små marengskys

GULEROD & RØDBEDE | EN HYLDEST TIL MICHEL BRAS

Sorbet af gulerod og havtorn med persillerod, rødbeder og vaniljecreme

VINMENUEN

2012, ALBARINA, ZARATE,

Rias Baixas, Spanien

2010, MOSAIK, DOMAINE PITHON-PAILLE,

Anjou, Frankrig

2009, TAJNA, FRANCUSKA VINARIJA,

Negotin, Serbien

2011, ATANASIUS, GUT OGGAU,

Burgenland, Østrig

ROSSO DI MONTEFALCO, MORETTI OMERIO,

Umbrien, Italien

WHITE PORT, RAMOS PINTOS,

Douro, Portugal

2012, RIESLING KABINETT, ERDENER TREPPCHEN, DR LOOSEN,

Mosel, Tyskland

2006, TOKAJI ASZU, 3 PUTTONYOS,

Chateau Dereszla, Ungarn

For yderligere information, kontakt kommunikationsmedarbejder Ane Nygaard Meyer på anm@nordiskspisehus.dk eller tlf. 31 15 38 60.