

# Komfuret fungerer suverænt - anmeldelse af Restaurant Komfur i Århus.

af Redaktionen

Komfur – restauranten i Guldsmedegade virker perfekt. Stabilt og uden de store overraskelser. Maden er i brasseriesegmentet, men der er ikke kun franske retter på menukortet. Køkkenet går ind for enkel mad med meget smag.



## 14 forskellige retter

Menukortet er enkelt og til at forstå. Der er fem forretter, fem hovedretter og fire desserter. Priserne er bygget op således, at en ret koster 180 kroner, to retter til 250 kroner, tre retter til 300 kroner og fire retter til 340 kroner. Priserne er fornuftige grænsende til det billige. Især når det er tre og fire retter man er oppe i, så får du virkelig noget for pengene. Den første ret er dyr i forhold til hvis du køber fire, så konceptet lægger op til man køber flere retter. Du kan også købe lidt ekstra ved siden af menuen, for eksempel dagens salat til en 20'er eller stegt foie gras til bøffen for en 50'er.



## Håndværket er i orden

Menukortet skiftes løbende ud. Dog er der nogle klassikere som altid er der. Det er for eksempel retter som Bøf Bearnaise og Creme brulée. Vi valgte tre retter denne hverdagsaften.

Forretten var en ovnbagt torsk med citroncreme, frisk ost og tynde chips. En flot fiskeret med en helt perfekt bagt fisk. Den var velmagende og citroncremen var perfekt til den fine fisk. Den foreslåede vin til forretten var tysk. En Chefcuvée "Hans Haas" Weingut Johanningen til 100 kroner for et pænt stort glas. Vinen havde en intensiv frugtaroma og samtidig en behagelig syre. En ganske letdrikkelig vin.



Bøf Bearnaisen på Komfur er ikke mindre end fremragende. Så det blev vores hovedret. Den er af oksemørbrad og mør som smør. Vi har spist den en del gange på Komfur og den slår aldrig fejl. Den kommer med hjemmeskårne fritter som i den grad smager godt. De har den helt rigtige konsistens, ikke for slappe,

men heller ikke hårde. Bearnaisesaucen er perfekt, tyk som den skal være og ikke for syrlig. Den er efter vores mening til i superligaen her i byen. Til bøffen fik vi en klassiker man aldrig tager fejl af. Det var en Châteauneuf du Pape til 560 kroner. En kraftig vin med meget frugt.



Vores dessert var fast på kortet. En creme brulée med vaniljeis, ananas og karamel. Flot anrettet og velsmagende som ind i himlen. Jeg synes, det er fantastisk med blød vaniljeis sammen med creme brulée. Desserten var ikke kæmpestor, men havde alligevel en pæn størrelse. Vinen var et glas Muscat de Rivesaltes fra Domaine Grand Guilhem til 70 kroner. Den var dejlig kølig. Den smagte af blid citron og havde en frugtagtig rundhed. Dejlig vin der ikke var for sød på nogen måde.



## Her er rart at være

Det er den hjemlige hygge som er i højsædet, og det kan meget let fornemmes. Atmosfæren skaber straks en forventning om det jordnære. Indretningen er hyggelig. Man føler sig hjemme her. Du får ikke nogen plysstole her, men til gengæld en sjælden hyggelig stemning. Stilen er i den grad afslappet – ikke noget med stive tjeneruniformer. En tjener på Komfur kan genkendes på et forklæde og en proptrækker. De par tjenere som vi oplevede på Komfur var yderst kompetente, havde et glimt i øjet og var helt nede på jorden. De formåede også, at tale til gæsterne i et forståeligt sprog. Især når vi kommer til vine bemærkede vi, at de brugte ord, som stort set alle forstår. Stor ros for det. Nogle gange møder vi tjenere, som gør vinens verden mere kompliceret end

godt er. Man sidder nogle gange med den fornemmelse, at det er en fransklektion man er til, eller en blindsmagning med snobbede vinnørder. Selvom og en af ejerne, Kim Thygesen er uddannet sommelier og sidder i bestyrelsen af Dansk Sommelier Forening, så er der gjort meget ud af at formidle vinene på en meget pædagogisk og forståelig måde. Ubetinget stor ros for det.



## Eftertragtet – også i hverdagene

Komfur er en ægte hverdagsrestaurant, et begreb der ganske langsomt er ved at brede sig hos os danskere, som først i de senere år er begyndt at gå ud at spise på en helt almindelig aften. En tendens der er i markant stigning i de større byer. Torsdag, fredag og lørdag har Komfur succes med dobbelt seating (hvor restauranten har to sæt gæster ved et bord i løbet af en aften), det betyder det første hold gæster ofte spiser tidligt. Restauranten åbner kl. 17, så der kan de første gå om bord i middagen.



## Udvalgte vine

Der er ingen decideret vinmenu på Komfur. Man anbefaler en vin til hver ret. Man får meget for pengene i de gode vine, som Komfur har en del af. Ejerne importere selv vinene, så man sparer et dyrt mellemlid. Kim Thygesen bruger en del tid på at rejse rundt og finde de vine, som efter hans vurdering er værd at satse på. Noget andet er også, at man får vine på Komfur som normalt ikke er andre steder i byen. Priserne ligger i et relativt fornuftigt leje, dog ikke blandt byens billigste. Priserne for en flaske starter ved 330 kroner. De fleste flasker ligger mellem 330 – 500 kroner. Vi bør også understøtte at vinene er kvalitetsvine, flere af dem er organiske og økologiske, så sammenligningen er ikke ligetil. Men en ting er sikkert, og det er, at du får rigtig gode vine på Restaurant Komfur.



## Priser i den gode ende

Restaurant Komfur ejes af Allan Thallaug og Kim Thygesen. De er begge uddannede kokke, men Kim Thygesen har suppleret sin uddannelse med en tjener- og sommelieruddannelse. De to restauratører ejer i øvrigt også Restaurant MellemRum. Målet med Komfur er, at lave klassisk fransk bistro-mad med danske råvarer, og gerne med lang tilberedelsestid. Det er dog ikke et must, da råvarer og årstiden ofte bestemmer tilberedningen.

## Spisestue for de lokale

Der er plads til 55 personer, når vi taler om spisning. Ønsker man et lukket selskab kan det foregå i vinkælderen på Komfur. I øvrigt et rigtig hyggeligt og stemningsfuldt lokale. Kundegruppen er blandet. Der kommer mange lokale fra området i latinerkvarteret og øgaderne, men også en del udefra. Atmosfæren gør at man altid føler sig velkommen. De gange vi har spist på Komfur har der været gæster fra midt 20'erne til sidst i 60'erne. Så det er en restaurant der er aldersuafhængig. Restaurant Komfur har åbent alle ugens dage.

## Restaurant Komfur

Guldsmedgade 38-40

8000 Aarhus C

Telefon: +45 86 12 33 90

Mail: [info@restaurantkomfur.dk](mailto:info@restaurantkomfur.dk)

[www.restaurantkomfur.dk](http://www.restaurantkomfur.dk)

Kortdata

Kortdata ©2016 Google