



Kellers Badehotel var en 6-stjernet oplevelse. Foto: Bo Maimburg

ESBJERG + For abonnenter

Vores madanmelder giver seks stjerner til klassisk badehotel: Maden er i top, betjeningen er i særklasse og indretningen er lige i øjet – det er rejsen værd

Hundrede meter fra en af Danmarks bedste badestrande på Fanø finder man Kellers Badehotel. Et ganske særligt spisehus, hvor veltilberedt mad med fokus på at give gæsterne en smagsoplevelse, er ingredienserne i en særlig oplevelse.

27 maj 2022 kl. 07:01

Bo Maimburg bom@ugeavisen.dk

Fanø Bad: Hvis man skruer tiden tilbage til før TV2's populære tv-serie, Badehotellet, var der nok mange, der ikke helt vidste, hvad man kan forvente, når man besøger et badehotel.

Men de danske badhoteller har fået en fornyet popularitet. Samtidig med det har personligheder som fru Auerland, grosserer Madsen og ikke mindst skuespilleren Edward Weise givet badhotellerne i Danmark nyt liv. Og på Fanø - nærmere bestemt Fanø Bad - har man et badehotel, der er en oplevelse værd.

Undertegnede og hustruen tog turen fra sommerhuset i nabobyen Rindby, cyklede ned over stranden, og under ti minutter efter var vi klar til at gå ind på Kellers Badehotel i Fanø Bad. Turen var en god oplevelse, selvom mørke skyer truede i horisonten.

Vi parkerede vores cykler ved siden af stativet med Fanø Citybikes, og lejecyklerne illustrerede, hvor nemt det vil være for gæster fra Esbjerg, Ribe og resten af fastlandet at komme til stedet.

Man tager færgen fra Esbjerg, 12 minutter efter er man på Fanø, her kan man tage en Fanø Citybike, og efter en frisk cykeltur er man ved Kellers Badehotel. Og for folk, der godt kan lide en frisk gåtur, kan man sagtens tage turen på gåben.

Vi blev modtaget af en smilende tjener, som nærmest så ud som om, at hun havde ventet på, at lige netop vi skulle ankomme til stedet. Det var formentlig ikke tilfældet. Men modtagelsen og det første indtryk gør altid underværker.

Vi fik plads i restauranten, og jeg havde selvfølgelig nærstuderet menukortet hjemmefra - hvilket jeg altid gør, uanset hvor jeg spiser - så det var nemt at beslutte, at det var deres tre retters menu, der var aftenens valg.

Tjeneren var på hjemmebane

Undertegnede pløjede vinkortet godt igennem, før valget faldt på en Riesling fra Mosel til forretten, og derefter havde jeg valgt en Chianti Classico fra det fantastiske vinår 2016, som skulle nydes til hovedretten.

- Det er et super godt valg, for Chiantien smager bare rigtig godt. Den er lavet af 36 forskellige kloner af Sangiovese-druen, så den bliver du ikke skuffet over. Det er bare en helt igennem rigtig god vin. Sådan udbrød tjeneren, og hun udviste stort overskud, og det var tydeligt, at hun havde helt styr på, hvad det er, hun sælger, og hvad det er, hun har på vinkortet.

Der blev også tid til en kortere snak om valget af Mosel hvidvinen, som er et område, jeg besøgte sidste sommer. Også her var hun på hjemmebane, og det blev til en god snak om Tysklands status som vinland.



Kellers Badehotel er et hyggeligt traditionelt badehotel med et helt særligt køkken. Og det er et sted, hvor der er tænkt over tingene. Foto: Bo Maimburg

Begge vine svarede fuldt ud til forventningerne, og Chianti Classico vinen var bare et helt vildt godt valg, og den nød både undertegnede og min partner.

Lidt udover det sædvanlige

Der blev inden forretten serveret et glas cremant, og til det var der to appetizers, der gav aftenen en god start. Velsmagen var i højsædet, og der blev

brugt lokale råvarer, idet det var med Fanø Laks på toppen.

Forretten var hvide asparges med confiteret æggeblomme og en hummersirup, og denne forret var særdeles velsmagende. De hvide asparges var valgt, da de er i højsæson, og de var friske, velsmagende og med bid.

Hovedretten var braiseret krondyr, og der var igen fokus på at bruge lokale råvarer. Der blev dertil serveret svampe, grønne asparges og tyttebær - med en god kraftig sauce. Det kræver en rødvin med karakter for at kunne matche et braiseret krondyr, men det match fungerede helt perfekt.

Indrømmet - jeg har måske en tendens til gerne at ville bruge salt og peber. Der stod både salt og peberkværn på bordet, men jeg havde ikke behov for at bruge det. Maden var tilsmagt, og kokken havde gjort sig umage.

- Mangler I noget her. Eller er alt, som det skal være, spurgte tjeneren, da hun passerede forbi bordet.

Svaret var, at alt var, som det skulle være, så hun kunne gå tilbage til køkkenet. De to tjenere havde ellers nok at se til, for restauranten var fyldt, men det mærkede man slet ikke.

Surt, sødt og sprødt

Desserten var rabarber, mælkechokolade og noget så usædvanligt som en sandwich af sønderjysk rugbrød.

Det fik vi

Kellers aftenmenu:

Bobler & snacks

Hvide asparges - confiteret æggeblomme - hummersirup

Braiseret krondyr - grønne asparges - svampe - sauce med tyttebær - nye kartofler.

Rabarber - mælkechokolade - sandwich af sønderjysk rugbrød

Kaffe/the & Petit four

Pris: 1170 kroner for to personer.

Vine:

To glas Cremant de Bourgogne der var en del af menuen. To glas Riesling fra Mosel til 210 kroner og en flaske sangiovese fra Chainti Classico til 590 kroner.

Altså rugbrød til dessert - en smule aparte, tænkte jeg. Men jeg blev klogere. Det fungerede, og desserten bød på en god blanding af surt, sødt og sprødt.

Desserten vakte stor begejstring. Ikke mindst hos min partner, der - måske typisk for det kvindelige køn - har en særlig kærlighed overfor desserter og andre søde sager.

- Det her er virkelig lækkert og en lidt anderledes anretning med rugbrødssandwich. Det er da den perfekte måde at slutte en god menu af, udbrød min kone.

Sluttede i dagligstuen

Da desserten var spist, var det tid til kaffe og petitfour, og her opfordrede tjeneren os til at få det serveret i deres hyggelige dagligstue.

Den opfordring tog vi selvfølgelig imod.

Det var en god oplevelse at sidde i de bløde stole i dagligstuen, og det gav et helt naturligt afbræk, og vi kunne slappe af i den hyggelige og atmosfærefyldte dagligstue. Vi fik serveret en god kop kaffe i et par klassiske Royal Copenhagen kopper.

Og bordet var naturligvis - fristes man til at sige - et gammelt kakkelbord, som passer perfekt ind i Fanøs historie.

Tjeneren sørgede selvfølgelig for, at vi fik vores vin og vinglas med ind i de tilstødende lokaler. Der skulle jo nødvendig gå noget til spilde, og det var bare en perfekt afslutning på en rigtig god aften.

Da aftenen var slut, fulgte tjeneren os til døren, og det var helt tydeligt, at der var overskud og fokus på et rigtig godt værtsskab. Noget, der blev helt særligt bemærket hos min hustru, der arbejder med værtsskab til daglig.

Kellers Badehotel

Kellers Badehotel & Spisehus

Og til dem, der måske kunne tænke , at man på dette tidspunkt ville have nydt hr. Weises sang og klaverspil, er svaret nok entydigt, at roen gav tid til fordybelse.

Stedets kok er tydeligvis en person, der har ro og overskud til at tænke over, hvad det er, han tilbereder. Der er lagt en stor vægt på at bruge råvarer fra området og nærmiljøet, og så bærer maden præg af, at han har stor fokus på den gode smag.

Det er det, man forventer, når man gæster et kulinarisk spisehus, og så er det naturligvis rart, at man går hjem med en følelse af, at ens smagsløg bliver forkælet.

Det er derfor egentlig ret nemt at bedømme denne aften.

Maden var i top, rammerne det samme og betjeningen var lige det, der gjorde, at oplevelsen var helt oppe at ringe.





3/6

Hovedretten, der var braiseret kronedyr, var særdeles veltilberedt. Foto: Bo Maimburg



Forretten var hvide asparges med confiteret æggeblomme. Foto: Bo Maimburg



Desserten var en god blanding af noget sødt og noget sprødt. Foto: Bo Maimburg



Kaffen blev serveret i dagligstuen, hvor vi hyggede os i to bløde stole foran et hyggeligt kakkelbord. Foto: Bo Maimburg

Sådan uddeles stjernerne

JydskeVestkystens anmelderkorps bedømmer lokale spisesteder ud fra en skala med seks stjerner.