

Den traditionelle havnerundfart kan nydes med gourmetmad undervejs.

Foto: PR



Gourmetmiddag til søs

For mange er kanalrundfart noget med solbrune guider i polotrøjer, der fortæller sjove anekdoter om Københavns historie på tre forskellige sprog i en skrattende mikrofon. Men nu kan du i stedet tage på dinnercruise med tre-retters menu som på en flydende gourmetrestaurant, og maden kommer fra en af Københavns velrenommerede restauranter.

EVIA SOFIE ANESEN | rejseredaktionen@jp.dk

Båden sejler ud fra Gammel Strand tæt ved Storkepringvandet. Det vugger let, mens båden glider forbi nogle af Københavns største bastioner på højre side: Christiansborg, Thorvaldsens Museums og Børsen.

Det er en af de helt klassiske kanalrundfartsbåde – aflang, smal med blå lædersæder og overdække, hvis man skulle være så uheldig, at vejrguderne driller.

Det er ikke uden en vis skepsis, at de indbudte gæster stiger om bord på jomfrurejsen med Dinnercruise. Skepsis, fordi de fleste ikke har de store forventninger til mad til søs, og hvad nu, hvis det gynger? Fordommene bliver dog hurtigt gjort til skamme, da forretten og vinen allerede står klar på bordene, og stemningen om bord, trods den overskyede himmel og tunge regndråber, er hyggelig og varm.

Maden er fra Bojesen, der blandt andet er folkene bag den populære Restaurant Tårnet i Christiansborgs slotstårn, så man kan med rette sætte forventningerne til dagens bespisning op.

Konceptet Dinnercruise, hvor kanalrundfart er kombineret med en middag, har eksisteret i to år, men først nu har man opgraderet maden, så den lever op til den tilsvarende lækre udsigt.

Den nye menu er testet, og testet igen, for at finde den bedst egnede til en flydende restaurant med et nærmest ikke-eksisterende køkken, der skal servere mad for mere end 60 mennesker. Alle tre retter er kolde, hvilket er lidt af en overraskelse, da der til hovedret bliver serveret kalvetykstek, som man nok umiddelbart vil forvente er

Anekdoter og fakta om H.C. Andersens liv i Nyhavn er skåret fra, så man kan nyde sin middag i nogenlunde højtalertavshed.

et varmt måltid. Men efter den første forkrækkelse viser det sig at være ganske lækker.

Hvis man derudover tager i betragtning, at den flydende restaurant kommer til at sejle i sommermåneder, hvor man jo kan håbe på rigeligt med solskinstitimer, er en tre-retters kold middag en god ide.

På højre side ser vi Den Lille Havfrue

Motoren brummer let under fødderne, mens man sejler af sted på de københavnske kanaler, og på en dag med dårligt vejr kan der være en smule bølgegang.

Man glemmer dog hurtigt alt, hvad der foregår omkring af regndråber og tunge skyer, fordi man bliver optaget af måltidet, udsigten og hyggen om bord. Faktisk er det lige ved, at man glemmer, at man er på en båd, for det mest af alt minder om at være ude og spise på en helt almindelig, men dog noget lavloftet restaurant. Har man det rette selskab, kan man derfor hurtigt misse både Kongeskibet Dannebrog og Operaen, havde det ikke været, fordi man undervejs på turen bliver gjort opmærksom på, at "nu sejler vi forbi Den Lille Havfrue på højre side".

Anekdoter og fakta om H.C. Andersens liv i Nyhavn er skåret fra, så man kan nyde sin middag i nogenlunde højtalertavshed. Ruten varierer fra gang til gang, da der hele tiden er nye bygninger i gang i og omkring havneområdet. Selvfølgelig har man taget kanalrundfarten flere gange tidligere, vil man derfor stadigvæk kunne opleve nye seværdigheder i de københavnske kanaler, som man ikke nødvendigvis har set før.

MIDDAG MED UDSIGT

Dinnercruise sejler ud fra Canal Tours sejlpladser ved Gl. Strand, København K.

Første tur er den 5. juni og derefter den første og sidste fredag i måneden indtil den 25. september. Middagen varer to timer og sejler rundt i Københavns kanaler.

Der serveres tre-retters menu fra Restaurant Tårnet, og det koster 499 kr. alt inklusive.

Menuen består af

Forret: Rimmet laks med ramsløg, spidskål og dild. Bagte biolog med høst, æbleedike og karse. Nye danske kartofler fra Lammefjorden med mayonnaise af grønne urter, syltede løg og ristet rugbrød.

Hovedret: Tyndtskåret rosastegt kalvetykstek og sommergrønt vendt i rygeostcreme og urter.

Dessert: Mousse af Oialla chokolade med sommerbær, vaniljekage og sprøde kakaonibs.

Menuen er inklusive en flaske vin rød/hvid (25 cl) eller to øl/vand, samt kaffe/te.

Billetter kan købes i Canal Tours billetthuse i København eller på www.stromma.dk

Jyllands-Posten var iviteret af Bojesen