

GASTRONOMI | I dag kl. 18.59

## Berlingskes anmelder var på vej i stjernehimlen – men så kom det slappe svin på bordet

**Restaurant:** Gl. Kongevej har fået endnu et kvalitetsspisested med altid foretagsomme Claus Meyer i kulissen. Flere elementer var i Michelin-klassen, men aftenen bød også på et svinsk kiks.



Harlo & Meyers restaurant med stort åbent køkken for enden er moderne og nordisk og med en god akustik. Foto: Linda Kastrup



**Søren Jacobsen Damm**

Gastronomiredaktør, kommentator og anmelder

Harlo & Meyer på Gl. Kongevej har siden åbningen 1. april været et populært morgenmads- og frokoststed med eget bageri.

For nylig valgte man så at åbne for aftensservering fra onsdag til lørdag, og man skal ikke lade sig forlede af stedets cappuccino- og kanelnurre-image – det er et temmelig seriøst aftenkøkken.

### Få »God smag« direkte i din indbakke

Gastronomiredaktør Søren Jacobsen Damm forsyner dig hver fredag med en velsmagende opskrift, nyt om den gastronomiske scene og et par anbefalinger.

Jeg har læst og forstået [betingelserne\\*](#)

Tilmeld nyhedsbrev

Du er logget ind med [sje@winewise.dk](mailto:sje@winewise.dk).

[Skift bruger](#)

Når man skriver en madanmeldelse, er det nærliggende at skrive om maden, og ja, det kommer vi til, men først vil jeg gerne tale om lyden på Harlo & Meyer.

Sjældent har jeg oplevet en bedre akustik.

Jeg sad 1,5 meter fra nabobordet og overhørte på intet tidspunkt deres samtale, mens jeg uanstrengt kunne tale med min ledsager i et roligt og diskret toneleje.



I dag ligger Harlo & Meyer her på hjørnet af Gl. Kongevej og Hauchsvej, men tidligere har Claus Meyer haft andre aktiviteter på samme adresse. Foto: Linda Kastrup

Desuden strømmede velkurateret musik - fra for eksempel The Beatles, Mazzy Star og Bert Jansch - fra stedets højttalere. Tak for det. Der er ikke meget, der kan ødelægge min appetit mere end højt afspillet Gnags eller Bon Jovi.

### Scandi-feel

Vi var forbi en stille onsdag. Lokalet er enkelt og smukt, med accenten lagt på lyst træ og nyklassisk scandi-feel. Lidt goldt, vil nogen måske mene, hvilket dog opvejes af både forbilledlig akustik og musik.

Harlo & Meyer tilbyder en firretters menu til sympatiske 455 kroner - vi valgte dog at gå à la carte.

Første ombæring var i menukortet blot anført som »snacks«.



Snacks: Øverst grillede shiitakesvampe. Med uret: Friterede, aromatiske shisoblade og sidst (kl. 7) spinatrulle med tatar af rødfisk og rosenpeber. Foto: Linda Kastrup

Først en spinatrulle med tatar af rødfisk og rosenpeber. Frisk, men smagsmæssigt tæt på det neutrale.

Et par friterede, aromatiske shisoblade - nok den mest hypede råvare i 2025 - havde en fin parfumeret duft og et lille spark af piment, men havde desværre fået et par sekunder for meget i frituren.

Bedst af trekløveret var et lille spyd med grillede shiitakesvampe, glaseret med hyldeblomstsirup og spicy hybenkompot. Flot balance mellem teksturer og surt, sødt og spicy.

### Michelin-klasse



MUNJEBEL

AZIENDA  
AGRICOLA  
FRATELLI  
CORNELISSON  
Castiglione  
di Sicilia - Italia

MUNJEBEL  
IGP Terre Siciliane  
2022

2022 Munjebel IGT fra Sicilien fra den spændende producent Frank Cornelissen, som med sin belgiske oprindelse overraskende nok er blevet nøglespiller i Etnas opblomstring som et af Italiens mest interessante vinområder. Foto: Linda Kastrup

De tre interessante snacks blev skyllet ned med en skøn hvidvin: 2022 Munjebel IGT fra Sicilien fra den spændende producent Frank Cornelissen. Masser af krop og fylde og med frisk Amalfi-citron og grape og en snert af orangevinkarakter. Et rigtig godt køb til 650 kroner fra det relativt lille, men velkuraterede vinkort.

Alle retterne er i forretningsstørrelse, så vi bestilte i alt fire retter fra det salte køkken og to desserter.

Første servering var den underligt undervurderede fisk knurhanen.

Den perfekt stegte filet havde en overraskende intens velsmag - næsten som en hængt pighvar.



Harlo & Meyers knurhane er et studie i enkel, gennemtænkt velsmag. Foto: Linda Kastrup

Garnituren var lige så velsmagende og godt tænkt: Fint snittede broccolistokke, syltede hvide ribs som små syrlige bomber og en sauce på muslinger og fennikelblomster. Utrolig elegant og begavet.

En ret i decideret Michelin-klasse - i øvrigt nærmest skræddersyet til vores sicilianske vin.

### **Nugget med halstatovering**

Anden servering fra havet var dansk blæksprutte, strimlet som tagliatelle med grøn chili og courgette. Super frisk og delikat - og ligesom med knurhanen må man spørge sig selv, hvorfor danskerne ikke står i alenlange køer efter netop disse råvarer hos fiskehandleren.



Dansk blæksprutte, strimlet som tagliatelle med grøn chili og courgette. Foto: Linda Kastrup

Den opmærksomme tjener spurgte, om vi ville have en lille pause inden »hovedretterne«. Betænksomt - og rart, at man ikke altid skal hastes igennem på en stille aften, hvor seating ikke er et problem.

Første kødret var med en af mine absolutte favoritspiser: Brisler. Her serveret med sæsonens sidste friske kantareller, løvstikke og selleri. Det er sådan en ret, man kan høre bare smager godt - og det gjorde den.



Brisler og kantareller – hvad mere kan man forlange? Foto: Linda Kastrup

Sprøde friterede brisler. Oh, lyksalige, fede, salte comfortfood-smage! God jordbunden syre fra syltet knoldselleri. Et par flotte kantareller, der godt kunne have været stegt en my hårdere. Men overordnet en rigtig herre-nugget med halstatovering – men så alligevel med velstrøget skjorte. Haps!

### **Slapt svin**



Harlo & Meyers yakitori-gris kom med noget af årets bedste garniture og en vidunderlig sauce. Desværre var konsistensen på grisen langt fra vellykket. Foto: Linda Kastруп

Sidste ret fra det salte køkken var Harlo & Meyers yakitori-gris, der allerede har været en del *buzz* omkring.

Grisen, som så ud, som om den var et stykke presa, var serveret med en utroligt velmagende og intens sauce med kinesiske undertoner af stjerneanis og fermenteret peber. Den tilhørende garniture af blommer fra Lilleø, grillet fennikel, spinat og shisoblade var i særklasse.

Men ak, intet paradys uden en slange. Grisen var ikke i vater.

Tjeneren kunne oplyse, at den var tilberedt natten over, rullet med spidskål og grillet over åben ild. Alligevel fremstod kødet underligt slapt, nærmest blødt. Det var simpelthen ikke grillet hårdt nok, og det fedtholdige møre kød fremstod derfor mere fedt end sprødt. Ikke sådan forstået, at det var råt, men fedtet var slet ikke smeltet. Ærgerligt, da alt andet på tallerkenen ellers swingede som et velturert bigband.

## Voksendesserter

Vi kom dog hurtigt op på hesten igen med et par lækre og lette og elegante desserter.



Opalblommer, karamel & crème anglaise. Let, raffineret og velmagende. Foto: Linda Kastrup

Sprittede opalblommer med karamel og crème anglaise duftede af fransk barbersalon. Let knas, velturert sødme og en luftig konsistens.

Samme lethed og lækkerhed fandt man også i desserten med vinøse vilde blåbær, mousse på yoghurt fra Søtofte og en crumble på rugkerner og daggammelt brød. Mormordessert møder nørrebrok hipsterkøkken - og det virker.

En lille triumf af desserter til voksne - og normalt, når jeg er ude i privat regi, springer jeg desserten over, men det vil jeg anbefale alle ikke at gøre på Harlo & Meyer.



Harlo & Meyers vilde blåbær, yoghurt & ristede rugkerner. Fnuglet og frisk dessert, som enhver – også desserthaderen – bør prøve. Foto: Linda Kastrup

Vi var forbi Gl. Kongevej en onsdag aften, og der var nok halvt fyldt i lokalet, hvilket både kan skyldes, at det var hverdag, men måske også, at mange ikke ved, at Harlo & Meyer nu også har aftenåbent.

Køkkenet på Harlo & Meyer er en god indikator for, hvor det nordiske køkken bevæger sig hen for tiden. Særligt saucerne, de lette desserter og behandlingen af grøntsagerne imponerer.

Havde grisen siddet i skabet, var vi tæt på en femmer, men proteinet på hovedretten må ikke kikse – heller ikke selvom sauce og garniture er i Michelin-klassen.

Vi ender på fire solide stjerner – og med håb om snarlig genkomst, til gengæld med perfekt behandlet yakitori-gris.



**Harlo & Meyer**

Gammel Kongevej 107, 1850 Frederiksberg C

**Det fik vi:**

Snacks. 165 kroner

Blæksprutte, grøn chili, courgetter & roser. 145 kroner

Yakitori gris, figner, fermenteret peber & shiso. 185 kroner

Brisler, selleri & kantareller i løvstikke. 205 kroner

Opal blommer, karamel & creme anglaise. 95 kroner

Vilde blåbær, yoghurt & ristede rugkerner. 105 kroner

Vin: 2022 Munjebel Bianco Frank Cornelissen Sicilien Italien. 650 kroner.

^  
VIS MINDRE

## Sådan tildeler vi stjerner

På Berlingske giver vi stjerner ud fra en absolut skala.

Det betyder, at alle steder, vi klassificerer som »restaurant«, vurderes kvalitativt i direkte forhold til hinanden.

Det vil også sige, at en meget billig restaurant, der får for eksempel tre stjerner, sagtens kan være et besøg værd for den prisbevidste.

Når vi vurderer en restaurantoplevelse, lægges der primært vægt på maden.

Stjernerne kan afkodes på følgende måde:

- ★: et helt uacceptabelt måltid.
- ★★: et måltid et stykke under forventeligt niveau.
- ★★★: et gennemsnitligt måltid, der både kan indeholde gode momenter og enkelte skuffelser.
- ★★★★: det tilfredsstillende kvalitetsmåltid.
- ★★★★★: vellykket gastronomi af høj karakter. Typisk er vi oppe lige under eller på niveau med én Michelin-stjerne.
- ★★★★★: gastronomi af usædvanlig høj kvalitet, typisk i den høje ende af Michelin-skalaen.

Når vi anmelder andre typer måltider end »restaurant«, som for eksempel frokost, spisebar/gastropub\*, vinbar, morgenmad og sandwich, det vil sige alt andet end »restaurant«, er det underforstået, at en anmeldelse af for eksempel en sandwich altid anmeldes udelukkende i forhold til andet i sin egen kategori.

Det vil sige, en sandwich er altid målt op mod andre sandwicher og aldrig op mod en middag på for eksempel Noma.

*\*Spisebar/gastropub/spisested dækker over et helt uformelt spisested, ofte uden bordservering og reservation, hvor to personer typisk kan spise for under 1.000 kroner, inklusive vin og vand.*

^  
VIS MINDRE

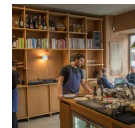
Del:    

---

## ANDRE LÆSER OGSÅ

GASTRONOMI ABONNEMENT

**Søren Frank: Det er ikke et sted for fattigrøve – men de serverer »ypperlig« version af fortærsket 1980er-klassiker**



GASTRONOMI ABONNEMENT

**Eva Ravnbøl har boet i Rom i 35 år – og hun mener, at københavnere kan lære noget af romerne**



GASTRONOMI ABONNEMENT

**Han er »universets største kok« – og han er vild med det, der sker i København: »Der burde opføres en statue af René Redzepi«**

