

Annonce

Populær café er genopstået med nye kræfter bag disken og tårnhøj kvalitet på menuen. Og en enkelt ærgerlig svipser.

♥♥♥♥♥♥ Genopstået spisested imponerer. Men én ret burde slet ikke være på menuen



Foto: Cecilie Rolvung



Journalist 

På hjørnet af Hauchsvej og Gl. Kongevej, hvor der i årtier har duftet af nybagte surdejsboller og kanelnurrer, er det, der var den originale Meyers Deli, siden Meyers Bageri, nu forvandlet til Harlo & Meyer. Men det er stadig et sted, hvor foodies, der kender smagen af mælk fra Søtofte, gris fra Birthesminde, æbler fra Lilleø og grønt fra Kiselgården, vil føle sig hjemme.



Hos Harlo & Meyer kan man både købe kaffe, bagerbrød og konditorkager to go eller tage plads til morgenmad og frokost ved hvide stofduge. Foto: Cecilie Rolvung

Harlo er ikke en ny businesspartner, det er Claus Meyers kones livsnyder af en morfars navn, der har fået plads på facadeskiltet. Men nye partnere er kokken André Skjødt Andersen, som er tidligere souschef på michelinrestauranten Alouette, og Bo Bratlann, som kommer fra nabostedet Botti Vinhandel & Bar.



Foto: Cecilie Rolvung

ellers er der lagt mere vægt på menu end bageri. Det ser man, så snart man træder ind. Fra tidlig morgen er der dækket op med hvide duge og stofservietter, og tjeneren melder sig belevant, når man har sat sig på Børge Mogensen-stolene eller ved bordene udenfor, der byder på solpladser.

Hvad skal man drikke her?

Kaffen er udvalgt af Søren Sylvest, der var med til at stifte Estate Coffee, og han kan sit kram og sørger for, at bøunnerne bliver ristet præcis, som Harlo & Meyer ønsker det. Den dag, vi var forbi, var det en skovkaffe fra Peru, og den er blød og hasselnødderund og en detour værd. Ikke mindst, hvis man indtager den med en kartoffelkage eller linse fra konditoriet i kælderen.

Den grønne juice (65 kr.) af æble, palmekål og havesyre smager som en græsplæne dufter: Sødt og berusende syrligt-bittert.



Brødsirup? Jep. Harlo & Meyer skærer ingen hjørner, lader det til

Hvad må du ikke snyde dig selv for?

De arme riddere (85 kr.). Som er én arm ridder, et halv stykke stegt surdejsbrød. Men mere kan man heller ikke klare, for den sprødstegte, smørtunge ridder er overhældt med brandhed karamelsauce og serveres med en generøs mængde pisket friskost og brødsirup.

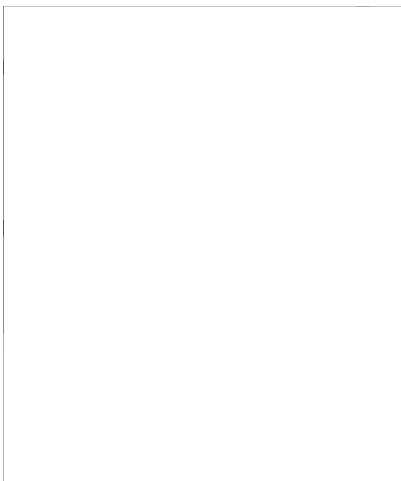
Brødsirup? Jep. Harlo & Meyer skærer ingen hjørner, lader det til. Siruppen er lavet på gammelt brød, som koges op med nogle særlige ingredienser (her brugte betjeningen en stribe kemiske betegnelser, som ikke har hæftet sig i hjernebarken, undskyld), så glutenstrengene desintegrerer, og resultatet bliver en mørkgylde sødlig, maltet væske. Bestil serveringen med rød grape, fintsnittede shisoblade og tagetessirup til, og du har en vinderkombi.

Hvornår skal du tage herhen?

Caféen åbner allerede 7.30, så hvorfor ikke starte dagen her? Eller bedre endnu: kom efter morgenens ryk-ind er overstået sådan cirka 8.30, hvis du ikke orker at vente på, at alle bordene har fået deres kaffe, brød og asietter med kunstnerisk anrettet smør serveret. Kl. 12-15.30 serveres der løgtærte, salat, fiskefilet og speltgrød.

Hvad behøver jeg ikke bestille fra kortet?

Lad pegefingeren suse i en stor bue uden om kartoffelpandekagen (95 kr.). Den lyder forjættende på menuen med sin topping af frisk ørredrogn, peberrod og ristet gær. Og flot ser den også ud: En lille, kompakt disk pyntet med spæde bedebblade og orange perler. Men den dumper. Konsistensen er klæg, den smager



Annonce



Foto: Cecilie Rolvung

af alt, alt for lidt, mest bare af revet, halv-rå gulerod. Som en parodi på en vegetarret fra 1970'erne. En rigtig øv-ert.

Hvorfor 4 hjerter?

Morgenmaden hos Harlo & Meyer er mere en restaurant- end en caféoplevelse. Retterne, der er økologiske og af flotte råvarer, har en luksuriøs detaljegrad, og både juice og kaffe spiller i superligaen. Men når en af de dyrere retter fejler så eklatant, så trækker det ned. Hvordan det professionelle team bag stedet har ladet den få plads på menuen, begriber jeg ikke.



Foto: Cecilie Rolvung

Men derudover imponerer stedet: Tårnhøj kvalitet uden priserne stikker af.

CAFEANMELDELSE

Harlo & Meyer



Gammel Kongevej 107, Frb. C.



Foto: Cecilie Rolvung

BIRGITTE KJÆR

FORTSÆT MED AT LÆSE



Den ultimative guide til 20 af de bedste billige måltider i København



Hans billige bistro blev en succes. Nu skaber hans nye påfund også kø

Der er to – kun to! – rigtig gode ting at sige om nyt robotkøkken