

# Det optimale måltid

## RESTAURANT-TEST

Opsahlgården  
Restaurant

Kirkegata 10, Kongsberg

Mat:



Service:



Miljø:



FOTO: LARS ANDREAS ØVERLI

- For en velsignet aften!

To henrykte herrer var aldri i tvil; Opsahlgården i Kirkegata 10 på Kongsberg plasserer seg helt øverst på pallen!

Aldri tidligere har Hallvor og Bings kvittert for et måltid med bare seksere!

Opsahlgårdens priser spenner forventningens bue, men kvelden, med et kulinarisk konsept til toppkarakter, var verdt hver krone.

Det begynte i det små, straks de var vel innenfor; deilige dufter kom seilende fra kjøkkenet, med skjerpene effekt på appetitten.

En smilende servitør ønsket velkommen og viste vei gjennom de oldemorsinspirerte stuene, til et dekket tomanns vindusbord, med hvit duk og enkel elegance.

Menyene er godt lesestoff!

Så herrene leste både lenge og vel, mens de satte til livs flere skiver av Opsahlgårdens fenomenale nøttebrød, servert med et urte- og hvitløkssmør med smak av en annen verden.

- Nå må du stoppe, hvisket Bings.

- Du kommer ikke til å orke noe annet!

- Gi meg de siste skivene, er du snill. Jeg tar dem med hjem til søndagsfrokost, humret Hallvor - men han lot dem for skams skyld bli i kurven. Når sant skal sies, spiste han enda et par munnfuller brød mellom forretten og hovedretten!

Bings var i villrede. Han kunne godt tenke seg å prøvesmake alle de fire forrettene. Valget var vanskelig; skulle han unne seg kamskjell og asparges og velge vekk fristelser som Kamtsjatkakrabbe i vårrull, Bouillbaisse og en vellagret spekeskinke?

Dett var ingen enkel affære, og Bings måtte nippe flere ganger til Chablis-glasset mens han grunnet og begrunnet.

Hallvor falt fort for den ukjente, men interessante kombinasjonen av russerkrabbe og asiatiske vårruller, og «nammet» seg gjennom.

- Bare denne salaten, mumlet han, mens varme pinjekjerner, syltet rød chili og sprø gressløk danset tango på gaffelen hans.

Bings lot seg også begeistre av sitt endelige valg; grillede kamskjell med vel-

smakende, smørdampede asparges. Han ga seg ende over av pur smaks glede.

Smilende service og varm omsorg ble dem til del gjennom hele måltidet, og stillheten, den lune og fredelige atmosfæren i restaurantrommene, danner perfekte rammer om et godt måltid.

- Stordunder!

Hallvor hentet et kraftuttrykk fra sin barndom der nord og var entusiastisk og raus med rosen. Han glemte nesten å drikke sin vin, rett og slett - og ene og alene - fordi maten smakte så gresselig godt.

- Det som er på Opsahlgården, er så ordentlig, sa Hallvor.

Hovedrettene ble satt på bordet som kulinariske kunstverk. De var nesten ikke til å ta øynene fra, men smaksløkene ville ikke vente!

- Kjempegodt, altså.

Bings testet et lite stykke piggvar med laksemousse. Så ble han stille, mens tilbehøret «ble satt under lupen». Vårens nye kål, smakssatt med saltet smør og stekte baconterninger, var perfekt følge, og den fylldige sitrussausen toppet spiseopplevelsen.

Også Hallvor lot seg begeistre. Riktignok kunne hans kalv kanskje vært en tanke mørere, men bare en tanke, så pytt. Grønnsakene var friskt følge, rødølken smakte himmelsk og sjen var kraftig og smakssterk.

- Nydelig, sa han fornøyd, mens han lo litt av sin spisevenn: For Bings klappet seg på magen og spekulerte på om han skulle velge kamskjell og asparges til dessert! Han kunne ikke glemme den deilige smaken...

Men det ble selvsagt ordentlig dessert på dem. Det skulle bare mangle, når fristelser som Crema Catalana (spansk crème brûlée med sitron) og lakrisparfait på nøttebunn, dekket med sjokolade, står på kartet.

### Bings meny

**Forrett:** Grillede kamskjell med asparges, anrettet på parnesankrem -kr. 115,-

**Hovedrett:** Piggvar med laksemousse, vårens nykål, baconterninger, små gulrøtter og nypoteter, servert med en fyldig sitrussaus -kr. 248,-

**Dessert:** Regliseparfait på nøttebunn (lakrisparfait dekket med sjokolade) -kr. 98,-

**Totalt kr. 461,-**

### Hallvors meny

**Forrett:** Kamtsjatkakrabbe i vårrull med salat og soyasaus -kr. 120,-

**Hovedrett:** Kalvefilet toppet med parnesan og pesto, servert med røstipoteter, vårløk, rødølskom-pott, smørstekte grønnsaker og salviesaus -kr. 254,-

**Dessert:** Crema Catalana, som er spanjolens crème brûlée, med sitron -kr. 95,-

**Totalt kr. 469,-**

- Umulig å si nei til slike søte punktum, konstaterte Bings. Han fulgte feiende flott servitørens anbefaling og nøt et glass cognagliør til lakrisisen. Sammen smakte de fabelaktig.

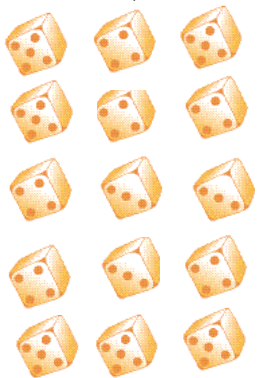
Hallvor takket også servitøren for rådet og storkoste seg med et glass Recioto (formelt en rødvin, Valpolicella, men her brukt som dessertvin) til sin Crema Catalana.

Herrene avsluttet det optimale måltidet med en kaffe - den var drikkbar, men akk så tynn, og satte dermed en enda større stjerne ved selve måltidet; den lune servicen, den avslappende atmosfæren og kjøkkenets absolutte topp-bidrag.

Så Hallvor og Bings anbefaler: Sett av en frikveld, selv uten å ha en spesiell anledning å skylde på, ta turen til gamle Kongsberg - og kos deg!

Hallvor og Bings

### MAT MILJØ SERVICE



**Big Horn Steak House**, Nedre Torggt. 11

**Aroma India**, Bragernes torg 4

**East Lake Restaurant**, Engene 4

**Mirawa Kina restaurant**, Hokksund

**Skutebrygga**, Nedre Strandgt. 1

DE FEM SISTE