

# Hummer og kjærlighet

Av og til er det bare ren, skjær fornøyelse å besøke en restaurant. Det er når det meste stemmer, og man etterpå er overrasket over at det ikke kostet mer. Hvor totalopplevelsen bare gjør at man lener seg tilbake i stolen med et fornøyd glis og bare nyter tilværelsen.

Becks Brasserie & Bar i på Fritzøe Brygge i Larvik er et slikt sted. Her er det ganske enkelt en utsøkt fornøyelse å være kunde, og servitørene sørger for at du trives.

## BELIGGENHET

Becks Brasserie & Bar ligger aldeles fantastisk plassert, helt ut mot vannet på Fritzøe Brygge i Larvik. Stedet disponerer båtplasser 10 meter fra inngangsdøren, og dermed kan man sommerstid fortøye båten rett på utsiden av restauranten.

Kommer man med bil er det glimrende parkeringsmuligheter 2 minutter unna, men fordelen er at det ikke finnes en bil rundt restauranten. Dermed der det stille



og rolig, og man kan nyte en fantastisk utsikt over sjøen og havna i Larvik.

Å sitte ute sommerstid er rett og slett en nytelse, en stille, komfortabel og meget hyggelig sådan.

## LOKALE

Restauranten er lekker hva angår interiørdesign. Alle møbler er i naturfarget skinn, barokktapeter på veggene, som ellers er dekorert med historiske, lokale bilder. Ellers er rødt et gjennomgangstema, og den røffe eikeparketten rammer det hele vakker inn.

Det var også hyggelig å registrere at det var friske roser på alle bordene.

I motsatt ende av lokalet finnes en bar, hvor utvalget av Single Malt Whisky og Cognac burde gjøre at nær sagt hvem som helst burde klare å finne noe de virkelig setter pris på.

En litt underlig ting er at det er masse sofaer ved bordene. Disse er aldeles utmerket å sitte i, men gjør samtidig at det ikke er mulig å servere korrekt.

På den annen side bør det nevnes at konseptet på Becks, som på Restaurant

Osebro, ikke er gourmet, og dermed betyr ikke det all verden.

Det bør nevnes at kjøkkenet er en drøm. Det er stort, og kokkene har utmerket arbeidsplass. Vi tipper mange restaurantkokker misunner kokkene på Becks Brasserie & Bar, særlig kollegene på Restaurant Osebro.

## SERVICE

Vi ble tatt imot på eksemplarisk måte, og servitøren hadde den gudebenådede egenskapen av å være «usynlig», men hele tiden til stede. Så fort det var noe, var han der som ånden i lampen.

Her er det tydelig at det virkelig betydde noe om gjestene var fornøyde, og vi ble tatt meget godt vare på den tiden vi var på Becks. Også påkledningen til servitøren viste at han tok jobben seriøst, og ville ha en viss stil på det hele. Han kunne også fortelle hva alt mulig var, gi tips om viner, og var i det hele tatt aldeles utmerket. Hadde det vært flere som ham hadde det vært hyggeligere å gå på restaurant.

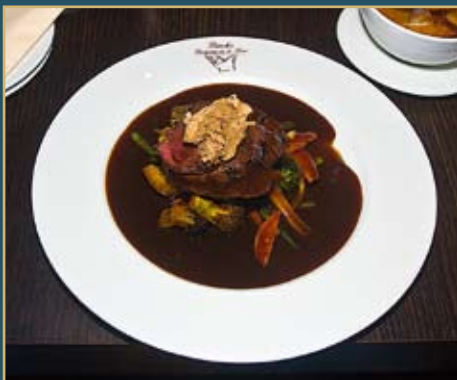
Igjen nevner vi at Becks Brasserie & Bar ikke har gourmetrestaurant som konsept,



*A Little Piece of Heaven! Dette er den beste hummeren vi har spist*



*Dette er ikke Scampi, men kjempereker. Uansett, de smaker aldeles nydelig*



*Hjortefilet serveres med en meget kraftig saus med tydelige ungarske aner*



*Becks ostekake er helt enkelt en drøm. Anbefales på det sterkeste*



Vi tipper mange kolleger misunner kokkene på Becks Brasserie & Bar

og følgelig ikke satser på samme type service som man forventer et slikt sted. Men det er likevel vurderingsnormen. Det skal sies at det var svært lite å klage på. Vi måtte skjenke i glassene selv et par ganger, men det er altså konseptet.

## MENY

Menyen ser ut som på Restaurant Osebro. Sølvtrykk på sort. Lekkert å se på, men vi tipper menyene må skiftes ofte.

Den var ganske omfangsrik. Det er 7 forretter (73 - 135), 3 pastaretter (128 - 135), 5 fiskeretter (222 - 239), 9 kjøttretter (198 - 268), 1 vegetarrett (169), 3 salater (136 - 138) og 7 desserter (84 - 98). I tillegg var det 4 barnemenyer sim inklusive mineralvann kostet 70 kroner stykket.

Menyen dekker et bredt område, og inneholder mange godsaker. Vi vil tro alle vil kunne finne noe de har lyst på her, og vi kan vel også garantere at de nok blir fornøyde i tillegg.



Becks Brasserie & Bar her selvsagt en bar i lokalet med et meget godt utvalg av single malt Whisky og cognac. Ønsker du en god cocktailbar, er den 10 meter unna

## VINKART

Igjen må vi nevne at konseptet ikke er gourmetrestaurant, selv om mange nok vil oppleve det på den måten. Dermed er heller ikke vinkartet laget for å finne verdens mest eksklusive viner.

Det er 23 rødviner på kartet (355 - 595), 13 hvitviner (325 - 495), 3 roséviner (315 - 425), 4 champagne (425 - 1.900), 3 dessertviner (325 - 455) og to alkoholfrie viner.

Det er med andre ord et bra utvalg, og vinene er valgt med omhu. Roymond Bjerkholt forteller at de bevisst er valgt for å finne viner som passer godt til maten uten at de skal koste mer enn nødvendig. Det betyr altså ikke at det ikke er gode viner, bare at de man finner på vinkartet er valgt ut meget nøye, og

at de gir svært god valuta for pengene. Vi nevner at det finnes en hel del meget bra italienske viner på kartet som vi absolutt anbefales å forsøke til en del av den maten som serveres.

Men det er ikke hele sannheten, for i det spennende vinskaper finnes det noen skjulte skatter. Blant annet finnes det dessertviner som ikke står oppført noe sted, og en av dem fikk vi til ostekaken. En italiensk Rubioso, som passet meget godt til nettopp den desserten. Vi anbefaler å spørre servitørene, siden de kan ha noen gode tips å komme med - også utover hva vinkartet tilsier.

Eller hva synes leserne om en 1976 Château Pétrus? Det er bare ett eksempel, og det finnes flere snaddervarer gjemt. Men det overlater vi til leserne å finne ut av selv. Vi kan love at dette er viner som virkelig er i verdenstoppen når det gjelder kvalitet - og pris, selvsagt.

## MATEN

Det viktigste for en restaurant er og blir maten, og vi tror vi nesten kan garantere leserne at de vil bli rimelig fornøyd med det som serveres også.

Vi testet et par forretter, den første var «gratinerte scampi» (126 kroner) - som selvsagt ikke var scampi, men tiger- eller kjempereker, som dyrene egentlig heter.

Men - når det er sagt - de var helt enkelt fantastiske. Saftige, servert i en saus vi kunne drepe for å få oppskriften til. Her var det hvitløk og annet snadder som bare må oppleves.

I tillegg testet vi ristet hummer med asparges til 135 kroner. Dette var en halv hummer, gratinert i ovnen, og den beste hummeren vi noen gang har spist.

Den var nok Canadisk, men vi skulle ikke snakke med den likevel, så det gikk bra. Men smaken! Hummerkjøttet var penslet med ett eller annet som helt enkelt gjorde dette til en smaksopplevelse av rang.

Til hovedrett valgte vi Becks hjortefilet til 265 kroner. Den ble servert med en nydelig kastanje puré og en meget kraftig saus som tydet på ungarske aner.

Imidlertid var vi for første gang uheldige med en hjortefilet, for denne var beklageligvis alt annet enn mørk. Nå er jo en restaurant prisgitt råvarene til en viss grad, og ingen kokk vet om noe slikt før noen sier fra om det. Og Roymond Bjerkholt var raskt på pletten etter at maten var servert og spurte om hjorten var som forventet.

Da han fikk beskjed om forholdene løs-



Ønsker du en 1976 Château Pétrus kan Roymond Bjerkholt ordne det

te han dette umiddelbart ved å tilby oss en ny porsjon, og dermed var den saken løst.

Kjøttet var perfekt stekt, og ble servert med grønnsaker som - om vi skal være ekstremt kritiske - kanskje var en anelse lite kokt. Men ikke mer enn at det var fullt innenfor det akseptable.

Sausen var mørk, kraftig og smaksrik. Kanskje noen vil mene litt for kraftig, men vi synes den var meget god.

Til dessert fikk vi hjemmelaget ostekake (84 kroner), som ble servert med blåbær og kirsebær. En deilig avslutning på et meget godt måltid.

## KONKLUSJON

Becks Brasserie & Bar er et sted vi kan anbefale på det varmeste. Det var gullende rent, både i restauranten, på toalettene og på kjøkkenet.

Det er en egen krok ved baren, hvor man kan nyte et meget anstendig utvalg av Single Malt Whisky, eller en samling Cognac som får tennene til en cognacelsker til å løpe i vann. Ved siden av barkrakker finnes en komfortabel sittegruppe i skinn, hvor man føler seg vel.

Uansett er det en cocktailbar som tilhører samme restauranten bare 10 meter unna, om man ønsker å virkelig brette ut håret med avanserte drinker og cocktails.

Beliggenheten er helt suveren. Enkal adkomst både med bil og båt, glimrende parkering og fortoyning, og absolutt stille. Med en deilig utsikt over fjorden og Larvik havn.

Skal vi pirke kunne vi ønske oss større rødvingglass, som dessverre (som «alltid» i Norge) er noe i minste laget. Fasongen er perfekt, men størrelsen egentlig suveren til hvitvin. Men, vi anbefaler Becks på det varmeste!

Vurderingsgrunnlag (1 - 10)	Poeng
Lokale	9
Beliggenhet	10
Service (poeng x 1,5)	13,5
Meny	9
Pris	9
Mat smak (doble poeng)	18
Mat utseende (doble poeng)	18
Vinkart	8
Totalsum	94,5