



# SCHÖNNEMANN

ANNO 1877



## BYENS BEDSTE SMØRREBRØD

**De fire, små trin, der fører ned til Restaurant Schønnemann, er nok beskedne i afstand, men de fører dig tilbage til en svunden tid, hvor hjerteligt værtskab og kvalitetsmad lavet fra bunden stadig gælder. Her handler det om at hygge sig over smørrebrød af højeste kvalitet og velskænket øl, som man har gjort det i snart 150 år.**

På frokostrestauranten Schønnemann tager vi imod et ganske blandet publikum. Her samles unge, midaldrende, ældre, herrer, damer, erhvervsfolk, studerende og turister. Her samles kort sagt livsnydere af enhver art. Stemningen er uformel, og der skåles livligt, alt imens tjenerne serverer den ene klassiske specialitet efter den anden for vores forventningsfulde gæster.

Kortet består af klassisk dansk smørrebrød, lune retter og spændende specialiteter – alt sammen lavet af de bedste råvarer og naturligvis altid frisksmurt. Her findes alle klassikerne som fx Schønnemanns gammeldags modnede sild, nypanerede rødspættefileter, røget ål med frisklavet røræg, mørbradbøffer med bløde løg og den rørte tatar med et nip løvstikke. Vi udvikler løbende nye stykker og interessante tilføjelser, der kan føre det klassiske smørrebrød langt ind i fremtiden. Hos os handler det om velsmag og hygge, men det betyder ikke, at vi vender andre dyder ryggen. Vi prioriterer fx bæredygtighed særdeles højt, og vi vælger altid økologiske produkter, hvor det tilgodeser både miljø og smag. Vi imødekommer også nye tendenser, men altid med fødderne plantet solidt i vores lange historie.

Fx er vores vegetariske retter en videreudvikling af mormors gamle grøntsagsopskrifter. Som i alle andre tilfælde er vores udgangspunkt velsmag.

Vi føler os meget stolte over, at vi har mange stamgæster, der hver især har en særlig tilknytning til den gamle, klassiske restaurant. Nogle har særlige traditioner på Schønnemann, andre er bare tilbagevendende, og så er der dem, der har fået et stykke opkaldt efter sig. Det sker i de sjældne tilfælde, at særlige præferencer formår at overbevise køkkenet. Fx da Rene Redzepi fra Restaurant Noma ønskede sin hellefisk servereret med varm agurk a la creme, da gastronomiredaktøren Ole Troelsø bad om at få den rørte tatar ristet ganske kort, eller da Jørgen Leth med sin kende og elskede stemme indtrængende bad os om at bevare glarmestersilden på kortet. Hvem kan stå for den stemme, så i dag kan Jørgen og alle vores gæster nyde Jørgens syltede sild.

I øjeblikket serverer vi mere end 140 specielt udvalgte danske, norske og svenske snaps og akvavitte. Disse serveres enten tempererede eller let afkølede i størrelserne “pinlig”, “rimelig” og “fornuftig”. Sidstnævnte er stadigvæk op til randen af glasset ... og lidt til.