White

GUIDE

RESTAURANT
SCHØNNEMANN

MAD 28 TOTAL 70

Stadig blandt de bedste til smørrebrød

Schønnemann fik nye ejere i 2015, men bortset fra tjenerstaben og køkkenchefen er det meste ved det gode gamle. Bordene står tæt, snakken summer, og den lidt gammeldags indretning er intakt. Ja, selv på hjemmesiden figurerer stadig de tidligere ejere, Søren og John Puggaard, som siden 2007 med en råvare- og håndværksfokuseret tilgang til det klassiske smørrebrød har fået sat Schønnemann på det gastronomiske landkort.

Blandt stedets tidlige stamgæster er René Redzepi, der som flere andre celebrities har fået opkaldt et stykke smørrebrød efter sig. Renés er med hellefisk, og den springer vi over for i stedet at teste køkkenets formåen med et stjerneskud, klassikeren over dem alle.

Den kogte fisk har fået for meget og er tør, mens den stegte er perfekt sprød og saftig, rejerne er friske og spændstige, og thousand islands-dressingen og mayoen hjemmerørt. Midt i sæsonen for stenbiderrogn kunne man som kaviar have valgt den ægte, friske vare, fremfor de sortfarvede dåseæg, som dog popper sprødt og smager fint.

Smørrebrødssedlen er enorm, og drikkevarekortet endnu længere med gode flaskeøl og ikke mindst et imponerende snapseudvalg. Tatar har sit eget kapitel på kortet, og her viser køkkenet, hvordan man med samme tematiske udgangspunkt kan udføre meget forskellige retter. En tatar med stenbiderrogn, cremefraiche og løg er let, feminin og delikat, mens den med ristet oksekød er kraftig med fuld potens på smagen. Det rå kød har bare kysset panden, men overfladen er sprød og tilbehøret præget af omhu i råvareudvælgelsen. Kapersene er således den ægte, lidt større version, her saltet og friteret, æggeblommen kommer lige fra ægget, og peberroden er frisk. Sådan skal det gøres.

Mindre køkkentekniske smuttere opvejes af betjeningen, som er moden, varm og kompetent, og der er ingen tvivl om, at Schønnemann stadig er blandt Københavns bedste smørrebrødssteder.

DANMARKS BEDSTE
RESTAURANTER
2016/17

JACOBSEN
H.W.LARSEN
LAVAZZA