A vibrant collage of various European dishes including salmon, asparagus, mushrooms, and bread, with a rooster in the center.

Freddy Blak

Jeg elsker
**i Strasbourg
& Bruxelles**

Jeg elsker

***i Strasbourg
& Bruxelles***

Jeg elsker
i Strasbourg
 & **Bruxelles**

Copyright:

Freddy Blak, MEP

Omslag og vignet:

Luca Tramontana

Foto:

©Finn John Carlsson (m. DJ/PF/AIPS)

Journalistisk bistand:

Strasbourg: Tea Tramontana

Bruxelles: Henrik Werner Hansen

Grafisk tilrettelæggelse:

Næstved Tidende's Bogtrykkeri

Telefon 55 72 35 11

Bogen er trykt hos Næstved Tidende's Bogtrykkeri

Kort:

TT Grafik

1. udgave - 1. oplag

1.500 eksemplarer

Kopiering fra denne bog må kun finde sted på institutioner, der har indgået aftale med Copy-Dan og kun indenfor de i aftalen nævnte rammer.

Forlag: danpix.dk

ISBN 87-988801-2-8

Jeg elsker
i Strasbourg
 & **Bruxelles**



Telefon til Frankrig
 0033 (0) + telefonnummer

Telefon til Belgien
 0032 (0) + telefonnummer

Jeg elsker mad og det vil nogle måske påstå, at man sagtens kan se.

Det er efterhånden 13 år siden, jeg første gang blev valgt til Europa-Parlamentet og begyndte den tilværelse, som mange tror, er en fed tjans med masser af diæter og høj løn. Der var da også en del af mine kolleger, der muntert svarede, at denne guide kun ville blive vand på EU-skeptikernes mølle. At den vil blive beviset for, at vi sidder hernede og mæsker os. Flere har alligevel bidraget. Fordi de også elsker mad i Strasbourg og Bruxelles.

"Hvor kan vi få noget godt at spise", lyder det ofte fra de danskere, som jeg møder, når de besøger Parlamentet. Det bliver til 3.000 gæster om året. Nu skal de have et ordentligt svar.

Bruxelles er EU's centrum. Det er en by, hvor mennesker fra hele verden er samlet. Her er alt fra thailandsk til tysk, ligesom man kan spise et godt sykke dansk smørrebrød. Det belgiske køkken risikerer ofte helt at drukne i det multietnisk udbud af restauranter i Belgiens hovedstad. Det forsøger jeg her at rette op på. Ål i grøn sauce, vinskum lavet på krie-køl eller kanin tilberedt med den øl, der hedder Geuze.

Strasbourg har også et væld af restauranter, og der er ingen tvivl om, at mange af dem henter pengene hjem, når sommerturisterne strømmer til, og når vi parlamentarikere tolv gange om året holder samling i Alsace-hovedstaden. Her står det meste i kålets tegn - i form af choucroute eller surkål på almindeligt dansk.

Men Strasbourg har også andre specialiteter, der bliver serveret på et væld af hyggelige restauranter.

Bon appetit

Buddy Blak

99

***Til "den lille røde", min dejlige datter
smørrebrødsjomfruen Lene.***

66



Strasbourg

La Cruche d'Or - den gyldne krukke

Marie-André eller vor mor, som jeg kalder hende, har gennem tyve år haft den gyldne krukke, La Cruche d'Or. Marie-André er en bestemt dame, der ikke har været bange for at kaste sig ud i den danske kultur, som jeg har undervist hende i gennem de 12 år, jeg har været fast gæst på hotellet. "Hold kæft, knoldesparker" har hun dog fundet ud af, at man kun bruger med omtanke. Marie-André serverer sammen med sin søn, Frederic, i restauranten, som er min foretrukne restaurant i Strasbourg. Marie-Andrés mand, Jean Claude, står i køkkenet og fremtryller blandt andet retten Blak Special, en omelet med skinke, som han serverer med pommes frites og grønt salat. En perfekt lille ting til frokost.

Jeg kender hele familien godt og ingen af os går af vejen for en vits. Det var for eksempel noget lig et smil, som Frederic fandt frem, da jeg gav ham en roligan-hat den dag, Danmark smed Frankrig ud af det sidste VM i fodbold. Jeg kan også kun smile, når Marie-André siger "dobbelmandater", hvis jeg ser lidt for træt ud. De er som en anden familie for mig, for jeg har kendt dem i alle de år, jeg har været medlem af EU-parlamentet og er kommet i Strasbourg. Sammenlagt har jeg faktisk brugt to et halvt år i Alsace-hovedstaden. Det var også Marie-André, der fik gydet olie på vandene, da jeg lidt for frækt en mørk aften ville have et lille souvenir med hjem. Jeg har altid samlet på gadeskilte og tænkte at det kunne være sjovt at have et fra Strasbourg. To betjente på natpatrolje havde derimod svært ved at se det sjove i mig og min skruetrækker. Men så blandede Marie-André sig ved at tage kontakt til



byens borgmester, Fabienne Keller. Dermed endte historien med en reception i parlamentet, hvor hun overrakte mig et skilt nøjagtigt som det jeg havde skruet lidt i. Så nogle gange belønnes frækhed ligefrem. Når jeg spiser på Cruche d'Or om aftenen, foretrækker jeg ligesom Jens Okking stegt lever. Jens har også de seneste par år boet fast på den gyldne krukke og vi mødes ofte over aftensmaden efter arbejde. Leveren spiser vi forskelligt. Jens elsker hvidløg, så Marie-André hakker en række fed frisk, som Jens altid får i en lille skål. Det er godt, at vi ikke deler værelse på hotellet, hvor man faktisk kun kan blive fast gæst ved at blive anbefalet til Marie-André. Det er et lille hotel med 10 værelser, så der er rift om pladserne.

Den Gyldne Krukke er også stamsted for Provinsforeningen. Det er ofte her jeg mødes med Anne E. Jensen, Niels Busk og Ole Andreasen for at diskutere vores fælles kamp mod københavneriet. Niels har jo noget med dyr og landbrug at gøre, så han får selvfølgelig altid oksekød - chateaubriand - mens Ole og Anne gerne kaster sig ud i årstidens specialiteter. I maj står den for eksempel på asparges, som altid serveres med skinke i Strasbourg. Menukortet er præget af Alsace. For eksempel kan man nyde foie gras - gåselever - til 15 Euro eller vælge en menu med løg-tærte, choucroute og sorbet af Marc de Gewurztraminer til i alt 21,50 euro. En anden af egnens store retter er presskopf, som den gyldne krukke laver af fjerkræ. Er man mere til fisk kan man få en salat med kammuslinger eller sandart-filet med estragon. Alle retter serveres med grøntsager og kartofler, tilberedt som man bedst kan lide dem. Endelig serverer vor mor kalvenyrer og alle afskygninger af bøffer. Noget af det bedste man kan sige om restauranten er, at det er franske retter og tyske portioner.



1 *La Cruche d'Or*
6, rue des Tonneliers
67000 Strasbourg
tel. 0388 32 11 23
lukket søndag





2

St. Marc Stuebel
 20, rue St. Marc
 67000 Strasbourg
 tel. 0388 36 45 42
 lukket søndag

St. Marc Stuebel

St. Marc er restauranten, hvor Poul Schlüter kom, da han var statsminister og formand for EU's ministerråd, selvom det langt fra er et sted, man forventer at møde regeringschefer. Her kommer flest lokale, der har lyst til en god bøf.

Indehaveren er en ældre dame, som hedder Marie Eve.

"Jeg har kendt Marie Eve længe. Vi gik i gymnasiet og tog studentereksamen sammen", siger en veninde, der ofte spiser på den lille restaurant. Danske stamkunder kender stedet under navnet Peberbøffen - for det er her man kan få Strasbourgs bedste bøf med pebersauce. Faktisk er Peberbøffen en restaurant, som ingen umiddelbart ville vælge at bruge en aften på. Her er ingen kulørte lamper, der trækker folk til. Stedet ligger lidt af vejen og ligner mest af alt et lidt slidt værtshus. Brune klinker på væggen bag baren, stearinlys på bordene og klassisk musik på grammofofonen.

Men når man først kender stedet, kommer man igen. For Marie Eve laver mad så englensynger. Det traditionelle Alsace-kål er pilleret ud af menukortet til fordel for lækre bøffer til lave priser. Den fineste bøf af filet koster omkring 115 kroner og den smelter på tungen. Marie Eve serverer sine bøffer med flere forskellige saucer. Hun er kendt for pebersaucen og man bør ikke sætte sig til bords på St. Marc uden at prøve den. Til forret skal man smage en Bouchée Royale. Det betyder en kongelig mundfuld og er hjemmelavet hønsekødstartelet. Marie Eve kender sine - og andres - grænser. Mener hun ikke, at en gæst kan spise både den kongelige mundfuld og en bøf, ja så foreslår hun en halv portion af sin hjemmelavede Waldorfsalat som forret.

Bøfferne er noget alle på tværs af politiske skel kan blive enige om at værdsætte. SF's Pernille Frahm kommer her lige så gerne som den tidligere danske, konservative statsminister: "Selvom både Poul Schlüter og John Iversen holder af maden og stedet, så skal det ikke afholde mig fra at snige mig ind en gang imellem. Her er så specielt og maden er helt i top. Men man skal have god plads og god tid til at fordøje bagefter", siger Pernille.



La Fleur de Chine

Jeg vil tro, at Strasbourg er en af de byer i verden, der har flest restauranter, hvis man tager byens størrelse i betragtning. Hvis man har lyst til at spise kinesisk, vil Jens Okking anbefale La Fleur de Chine.

Li Wai Hings bedstefar havde en restaurant i Hong Kong, hvor Li fik sin debut i branchen. Han flyttede senere til Europa, hvor han havde en restaurant i Paris, før han i 1964 flyttede til Strasbourg og åbnede La Fleur de Chine for 16 år siden.

Peking-and er Lis store specialitet, ligesom menukortet byder på andre traditionelle kinesiske retter. Nogle er med fransk inspiration - for eksempel kammuslingerne flamberet i ris-alkohol.

Jomfruhummeren er helt fantastisk.

Betjeningen er god og tjenerne er meget søde. Selvom restauranten er pyntet med kinesiske tegn på væggene, minder de store tunge loftsbjælker om, at man stadig er i Alsace. Det franske skinner også igennem på vinkortet, som stort set kun frister med franske vine.

"Når man går rundt i Alsace, føler man, at man går i et gastronomisk udstillingsvindue. Freddy skaffede mig i sin tid - med lodder og trisser - plads i den gyldne krukke (det hed den, før vi flyttede ind). Det er der, jeg spiser mine hovedmåltider og tusind tak for det. Når det er sagt, må jeg tilføje, at det er den kinesiske mad hos Li Wai, der har min store interesse. Der er gjort reklame for den, men prøv hans Peking and. Det er ganske vidunderligt", siger Jens.

3

La Fleur de Chine • 13, rue Tonneliers

67000 Strasbourg • tel. 0388 22 14 98

Lukket tirsdag og onsdag middag





La Cloche à Fromage



4

La Cloche à Fromage

*27, rue des Tonneliers
 67000 Strasbourg
 tel. 0388 23 13 19*

Anne E. Jensens foretrukne restaurant i Strasbourg hedder La Cloche à Fromage – Osteklokken. "Jeg var ostehader som barn og ung, så det er skæbnens ironi, at jeg er faldet for dette spisested. Der er ikke noget så hyggeligt efter en lang arbejdsdag, når lysten til store middage ikke er på toppen, som at sidde i gode venners og kollegers selskab og langsomt spise en tallerkenfuld udvalgte oste", siger Anne. Det er helt korrekt. Hvis man ikke kan lide ost er dette absolut en restaurant, man bør undgå.

Resturanten står i Guinness Rekordbog for at have verdens største osteklokke og man har her valget mellem 100 forskellige oste, som alle er opkøbt hos små producenter og modnet i Luc Segauxs egne kældre. Faktisk har han på 1500 m³ mere end 160 ostersorter til modning. Luc Segaux er oste-mester og forklarer til gæsterne, hvilke oste, der passer godt sammen. Ostene er delt op i syv familier. Man kan få en tallerken med et udvalg oste, vælge ostefondue eller raclette. Eller man kan prøve en ret med kød, fisk eller fjerkræ, der heller ikke mangler ost. På Luc Segauxs restaurant serveres hver ost med sin slags brød og han anbefaler altid at drikke hvidvin til. Luc Segaux ejer også en meget kendt osteforretning lige over for restauranten, ligesom han leverer ost til de fineste restauranter i hele Europa. Han er to gange om året i Danmark for at lære ansatte på resturanter op i at forklare og kende oste.



Aux Armes de Strasbourg

Vil man prøve et rigtigt traditionelt Alsace-måltid skal man spise Baeckeoffe på værts-
huset Aux Armes de Strasbourg. Det er en
sammenkogt kødret, der simrer i timevis i et
ildfast fad. Der skal øl til - de lokale hedder
Kronenbourg 1664 eller Fischer.

5

Aux armes de Strasbourg
9, Place Gutenberg
67000 Strasbourg • tel. 0388 32 85 62



Rue du Maroquin



6 Rue du Maroquin er gaden for par, der vil hygge sig romantisk i Strasbourg. Her findes et hav af restauranter, der byder på mad fra såvel Frankrig som Italien. Her kan man også finde steder, der serverer den helt specielle tarte flam-bée - en meget flad pizza, som er en af de kål-fri Alsace-specialiteter. På hjørnet af rue du Maroquin og rue du Marché-aux-Cochons-de-Lait ligger turbådene til. Herfra kan man købe billet til en tur rundt på Strasbourgs kanaler - en fantastisk smuk oplevelse. Man kan også tage en turbåd med restaurant. Den sejler både til middag og aften. Turen rundt på kanalerne og Strasbourgs havn tager 2 1/2 time. Der er et pænt menukort med gode alsace-retter, som man kan nyde under sejlturen. God ide at bestille plads.



7 *Afgang fra Quai Finkwiller og Quai des Pêcheurs. Afgangstider og pladsreservation: tel. 0388 84 10 01 fax. 0388 34 55 38*

Maison Kammerzell



Når man har beundret den gotiske katedral i Strasbourgs centrum skal man ikke tro, at det var det. Byen byder på en lang perlerække af arkitektur. Maison Kammerzell overgår dem alle. Huset, som det står i dag, blev bygget i 1589 af ostemageren Martin Braun. Han byggede tre etager af træ på den nederste etage af sten, der allerede havde 162 års





historie bag sig. Huset fik først sit navn i 1846, da en tysk købmand, Philipp-François Kammerzell, købte det og lod det opkalde efter sig.

Kammerzell-huset er et fantastisk stykke arbejde i træ og har masser af renaissance-skulpturer omkring de 75 tætsiddende vinduer. Indenfor ligger en af Strasbourgs dyreste restauranter. Hvis man vil trække den pænt store tegnebog frem, får man til gengæld en oplevelse af den helt specielle slags. Menukortet er 14 sider langt, så her er noget for enhver smag.

Hvad med for eksempel Suprême de Pigeonneau rôti en Croûte de Châtaignes et ses Cuisses farcies au Foie gras til 20 euro.

Synes man, det er lidt for pebret, kan man sætte sig ved bordene udenfor og nyde en øl med udsigt til katedralen.

8

Maison Kammerzell
 16, Place de la Cathédrale
 67000 Strasbourg • tel. 0388 32 42 14



L'Alsace à Table

Direktøren for Maison Kammerzell hedder Guy-Pierre Baumann og han står også bag en anden restaurant i Strasbourg – L'Alsace à Table. Den ligger i rue des Francs-Bourgeois og er især kendt for en fiske-choucroute, som er Baumanns opfindelse. L'Alsace à Table er en fiske og skaldyrrestaurant og her er der også plads til store selskaber.

9

L'Alsace à Table
 8, rue des Francs-Bourgeois
 67000 Strasbourg • tel. 0388 32 50 62



A l'ancienne Douane

Vil man have Alsace for fuld udblæsning, er den gamle toldbod et godt bud. Tjenerne er klædt i regionens traditionelle dragter, og maden er alt godt fra Alsace. Stedet er oplagt til store grupper – de har plads til 600 mennesker og kan lave et rum til 140 gæster.

Fra 1635 var bygningen toldbod for Strasbourg. Her lagde skibe til med varer indtil 1897, da byens fiskemarked fik hjemme her. Siden 1962 har huset gjort sig som restaurant.

10

*A l'ancienne Douane • 6, rue de la Douane
67000 Strasbourg • tel. 0388 15 78 78*





Komtessen i centrum

Måske trænger man til en pause alene med lillemor hjemme på hotelværelset. Hvad er da bedre end en god flaske vin og en lækker omgang foie gras til at varme op med. Man kan få det hele hos komtessen i rue Des Orfevres. Butikken byder på produkter af mærket Comtesse du Barry, men pas på - for det er ikke billigt men meget fristende.

11 *Comtesse du Barry • 22, rue des Orfevres
67000 Strasbourg • tel. 0388 32 53 01*



Galeries Lafayette

12 Et andet lækkert sted at købe sig lidt proviant til en glad privat aften er det luksuriøse supermarked i Lafayette. Det ligger på hjørnet af rue du 22 novembre og Place Kleber.





Af Erik Wilhelmsen

Strasbourgs ABC

Vognstyret Fodklang og konduktør Strop var velkendte personer i det københavnske folkevid om personalet på byens elskede sporvogne. Om de nu for længst afdøde hr. Fodklang og hr. Strop har kolleger i Strasbourg, ved jeg ikke, for her er ikke tale om gamle nedslidte sporvogne, men om hypermoderne vogne med en glubende passagerkapacitet. De sørger for, at byens borgere hurtigt kommer fra boligområderne til byens bilfri centrum og tilbage igen i 20 af døgnet timer.

Ønsker man at få et hurtigt overblik over byen, så er en sporvognstur med Strasbourgs grå-grønne vogne en oplagt idé. Siden 1994 har der igen kørt sporvogne gennem byens middelaldercentrum og på de brede boulevarder i yderområderne. Sporvognene har medført en tiltrængt trafiksanering i den indre by, hvor bilerne nu er forment adgang i store dele af døgnet. Skal man rundt i den gamle bydel, foregår det enten med sporvogn, taxa, cykel eller på gåben. Med sporvognenes genkomst har byen undgået bilforstoppelse. Det har betydet flere cykelstier, bilfrie torve og pladser og gågader med sporvognsdrift. Bymiljøet har fået første prioritet frem for privatbilismen, og byen er blevet endnu mere grøn, idet der er plantet omkring 1.500 træer i bykernen.





I dag har byen fire sporvognslinier, der fra byens centrum strækker deres blanke stålskinner ud i alle fire verdenshjørner til de store boligområder. Alle linier krydser centrum på Homme de Fer, hvor man på en af de mange fortovsrestauranter rigtigt kan mærke byens puls. Hvor man end vender hovedet hen, er der hele tiden en sporvogn inden for syns- og rækkevidde. De store moderne vogne tømmes og fyldes hurtigt gennem de brede døre, og med en imponerende acceleration forsvinder de hurtigt ned ad de snævre gader uden en sort dieselsky efter sig. Og kørslen er både lydløs og behagelig. Man kan sagtens stå op i vognen uden at skulle klamre sig til en strop eller stang, for sporvognen har i modsætning til bussen gaden for sig selv, og derfor kommer den hurtigt frem. Sporvognen kører i dag med en gennemsnitshastighed, der er en halv gang højere end den bus, den i sin tid erstattede, og sporvognseffekten viser sig på passagertallet, som stiger støt.

Sporvognene er på vej tilbage i alverdens storbyer. I perioden fra 1980 til 1994 afskaffede 14 byer deres sporvogne, mens 47 byer anlagde nye sporvejssystemer. I mange af byerne var der tale om at genindføre sporvognene, efter at busserne har spillet fallit. Når jeg kommer til en by, plejer jeg altid at tage en sight-seeing for at få overblik over byens anatomi. Det giver sporvognen mig, for den kører ad byens vigtigste gader og stræder og kommer forbi de største seværdigheder, så derfor kan det kun anbefales at tage en tur med Strasbourgs linie A, B, C og D.





Af Helle Thorning-Schmidt

Aux Mille Pâtes

Da skuespilleren Roland Brodbeck for 25 år siden ledte efter et sted at åbne en restaurant, fik han gentagne parkeringsbøder. Det tvang ham til at parkere på Place Saint-Etienne, hvor han så et hjørnehus til salg. Det blev stedet, hvor han siden har lavet pasta. Når man spørger, om han er italiener, griner han og svarer, at han kender mange italienske restauratører, der laver choucroute. Brodbeck snuste til det italienske køkken, da han som ung skuespiller måtte tage ekstraarbejde for at "runde måneden af", som man siger på fransk. I dag er det skuespil på den lokale scene, der er blevet til et bijob, ligesom Aux Mille Pâtes også minder om teater-verdenen med billeder af skuespillere på væggene i den hyggelige restaurant. Man kan sidde inde som ude, når man nyder pasta hos Roland Brodbeck.

13

*Aux Mille Pâtes • 8, Place Saint-Etienne
67000 Strasbourg • tel. 0388 35 55 23
lukket søndag og mandag
- dog åbent mandag aften i de uger,
EU-parlamentarikerne er i byen.*





Les 3 Brasseurs

For 150 år siden var Alsace den største bryggeri-region i Frankrig. I dag bliver mere end halvdelen af alt fransk øl lavet i Alsace. Hos de tre bryggere – Les 3 Brasseurs – i Strasbourg kan man smage øl, brygget på stedet. Til øllen kan man få "tartes flambés" – en flad pizza, der er et kendetegn for Strasbourg. Det er en god eftermiddagspause for de ølglade, men også et sted med et mindre spisekort. Fredag og lørdag er her gratis koncert.

14 *Les 3 Brasseurs • 22, rue des Veaux
67000 Strasbourg • tel. 0388 36 12 13*

15 Place du Marché Gayot

Skulle der være optaget på terrassen hos de tre bryggere, kan man få sig en øl på den meget hyggelige Place Gayot, hvor der ligger en række barer.



Patisserie Kretz

Jeg er begyndt at spise morgenmad sammen med Jens Okking. Når vi har tid til det, tager vi sammen fra vores hotel for at spise på en lille café – Kretz. Den ligger på vejen ud til Parlamentet og det er en dejlig måde at starte dagen med kaffe og croissanter på Patisserie Kretz.

16 *Patisserie Kretz*
15, *Quai des Pecheurs*
67000 *Strasbourg*
tel. 0388 36 78 87





Au Pont St-Martin

Familien Faller står bag denne restaurant, som ligger blandt et hav af konkurrenter i La Petite France – en bydel med en helt speciel historie. Petite France har siden middelalderen været et levende kvarter. I sin tid var kvarteret millitært med blandt andet et hospital for Napoleons soldater og hvad det førte med sig af letlevende damer. Kvarteret blev døbt Petite France – det lille Frankrig – fordi Napoleons soldater kom hertil fra alle egne af Frankrig for at forsvare fædrelandet mod det tyske kejserrige mod øst.

På rue des Moulins ligger et hus, som frem til den franske revolution var kloster. Huset er bygget for 300 år siden af Napoleon 3. I dag er det hjemsted for restauranten Au Pont St-Martin, hvor man kan få alle specialiteter fra Alsace-køkkenet. Maden serveres akkompagneret af levende musik og med udsigt til floden, der løber lige uden for vinduerne. Familien Faller har drevet restauranten i 40 år og sønnen Marc aflaster nu sin far Marcel som chef. Stedet er ideelt til grupper.

17

*Au Pont St-Martin • 13-15 rue des Moulins
67000 Strasbourg • tel. 0388 32 45 13*





Ole Andreasen special:

La Grande Vitesse er en restaurant med kun et menukort, nemlig et nodestativ, der slæbes rundt fra bord til bord. Der står nogle nærmest ulæselige menuforslag. Det betyder ikke så meget, at de er ulæselige, for det hele er fremragende. Særligt kan anbefales Alsace-egnens specialitet, choucroute. Man får cirka et halvt kilo surkål med skank, flæsk, pølser, sennep og kartofler, alt sammen i rigelige mængder. Et herligt måltid og aldeles usundt de sidste timer før sengetid. La Grande Vitesse gør sig også på enestående vis i kæmpesteaks til meget rimelige priser. Alle serveres med krydrede bønner og brasede kartofler (i stedet for de sædvanlige pommes frites). Heldigvis er det ikke for svært at få et bord i restauranten, men det er alligevel en god idé at ringe i forvejen.

Det er en meget lille og meget lokal restaurant, et minut fra banegårdspladsen, hvor jeg har mit hotelværelse. "Den store Hastighed" drives lidt langsommeligt af et midaldrende ægtepar, men vær forvisset om, at madens kvalitet er omvendt proportional med stedets æstetiske indretning og interiør.

Skal man have bøffen og surkålen til at falde på plads, kan man slå et smut om Le Perestroika i Rue Thiergarten 2. Det er en god lille bar, og som navnet antyder, er det et fristed for liberale og andre frisindede, som lidt sent på aftenen dropper ind for at fordøje aftensmaden med et godt glas fadøl. Eventuelt med et tilhørende glas vodka, som her findes i mange udgaver. En del af Provinsforeningen - den mandlige - dropper også ind en gang imellem, når der er mere maskuline sager på dagsordenen. Eller med andre ord: Når præsident Freddy skal af med en af de historier, der ikke vækker udelt begejstring i et dameselskab. Han har vel pli!

18 *La Grande Vitesse*
54, rue de la Course
67000 Strasbourg
tel. 0388 32 47 25
Lukket lørdag
middag og søndag





Maison des Tanneurs

Maison des Tanneurs er en anden af de mange restauranter på Petite France, jeg gerne vil fremhæve. Huset blev bygget i 1572 og de oprindelige mure står stadig efter en restaurering efter 2. Verdenskrig. Oprindeligt blev her garvet læder, men fra 1880 frem til slutningen af 1940'erne lå her en bar. Siden 1949 har huset været en restaurant, drevet af familien Lenhardt – nu hedder direktøren François Lenhardt og han har bespist flere kendte mennesker.

Maison des Tanneurs er Ritt Bjerregaards favorit-sted i Strasbourg. Jeg kan huske en historie om, hvordan den tidligere formand for statsrevisorerne, Hagen Hagensen, under et besøg havde bestilt bord på en anden restaurant, hvor han mange år tidligere havde mødt en fransk pige, som han havde kysset lidt. Men Ritt bliver som bekendt ikke blød i knæene, heller ikke over sin "chefs" kærlighedsminder. Så hun fik middagen flyttet til Maison des Tanneurs.

Mitterand og Chirac har begge været forbi den gamle læderfabrik og selv Nancy Reagan har spist frokost med usigt til de romantiske kanaler.

François Lenhardt beskriver selv stedet som en restaurant, der ledager det politiske og kunstneriske liv i Strasbourg. Vinkortet byder på franske vine, især fra Alsace, tallerkener med specialiteter og en meget smuk udsigt.

19

Maison des Tanneurs
42, rue du Bain aux Plantes
67000 Strasbourg • tel. 0388 32 79 70
Lukket søndag og mandag



B r u x e l l e s

Selvom Belgien med rette er kendt for sit gode øl - der brygges over 250 forskellige mærker - er det også værd at beskæftige sig med nogle af alle de gode spisesteder, der ligger i Bruxelles. Jeg har udvalgt nogle spisesteder, jeg selv har afprøvet, og andre, jeg har fået anbefalet af gode kolleger i Europa-Parlamentet.

Har man kun lyst til et hurtigt måltid, er der altid et fritteri i nærheden. Pomfritter er efter sigende en belgisk opfindelse, derfor er det en alvorlig sag at sælge dem. Et af de allerbedste steder findes på Place Jourdain, "Maison Antoine".



Her er fritterne lavet af friske kartofler, der koges i to forskellige hold olie og serveres i kræmmerhus. Man kan vælge mellem hele 20 forskellige saucer. Belgierne foretrækker normalt mayonaise. I frokostpausen og specielt i weekenden er der lange køer foran fritteboden, der af belgisk presse er kåret som en af landets bedste.

Mindst en gang om ugen holdes der marked i hver af Bruxelles' 19 kommuner, og har man tid, er det en sjov og interessant oplevelse. Til et godt marked hører også en bod, der sælger varme snegle og østers i små plastikskåle. Måltidet nydes på stedet, uanset om det er et formiddagsmarked, der åbner kl. 08.00 og typisk lukker mellem 13.00 og 14.00, eller et eftermiddagsmarked, der åbner ca. kl. 14.00 og lukker ned ved 19.00 tiden.

Skulle man gå hen og få hjemve, kan man spise typisk dansk smørrebrød hos l'Auberge du Nord. Her tilbyder Susanne og Keld Bille en frokostbuffet, der er inspireret af det skandinaviske køkken, krydret med idéer fra resten af Europa. Man skal dog være klar over, at her er mange danske gæster - ikke noget med at kommentere de andre gæster for højløyd... Til gengæld kan man altid få sig en hyggelig snak med de, der har valgt at bosætte sig og arbejde i Bruxelles. Keld Bille har lavet sin egen, helt specielle belgiske udgave af sabayonne, eller vinskum, som desserten kaldes på dansk. Han laver den efter samme opskrift, men med kriek øl i stedet for hvidvin. Keld anbefaler kun at bruge de bedste kriek-øl som for eksempel Lindemanns. Kriek Sabayonne serveres over friske bær og frugt. Men det er ikke alt Susanne og Keld gør i øl. De arrangerer også ølsmagning og det plejer at være en spændende "tur" rundt i øllandet Belgien - den bliver kun bedre og bedre.

1

*L'Auberge du Nord • 344, Chaussée de Wavre
1040 Etterbeck • tel. 02 230 6462*





El Greco

El Greco ligger ud til Grand'Place, hvor man på lune aftner kan sidde og iagttage menneskemylderet på pladsen. Restauranten er en typisk græsk taverne med hele det store udbud af græske specialiteter såsom metze og lam, vinbladsruller og tyropitaki, et trekantet butterdejsbrød med ostefyld. Det kan nydes til tonerne af græsk musik. En middag koster fra 30 til 40 euro, men så får man også ofte levende musik og dansende personale med i købet. Det er en restaurant med en god stemning, der specielt egner sig til grupper.

El Greco er min ynglingsrestaurant i centrum og ved Grand'Place. Værten Jannis er gennem de mange år, jeg er kommet hos ham, blevet en personlig, god ven, ligesom jeg kender de fleste tjenere godt. El Greco er en god oplevelse både til frokost og middag, men også et sted, hvor man kan stå af ræset over et glas uzo eller kølig retzina, en hvidvin, der smager helt specielt. Her føler man sig rigtigt hjemme.

2

El Greco
 5, rue Chair et Pain
 36, Grand'Place
 1000 Bruxelles • tel. 02 511 8982





3 *Armand & Ko*
16, rue des
Chapeliers
1000 Bruxelles
tel. 02 514 1763

Armand & Ko

Niels Busk, der er prominent medlem af Provinsforeningen og Europa-Parlamentet, har anbefalet mig denne restaurant. Han lægger vægt på, at restauranten er flot, hyggelig og intim på en gang. Armand & Ko er et særdeles godt spisested – to minutters gang fra Grand'Place. Værtsparet byder velkommen, og menukortet indeholder både kød- og fiskeretter, der altid er tilberedt af friske råvarer. Under en god middag fik Niels en gang en god snak med værtsparet om det at rejse meget og være langt væk fra familien. Nu glemmer de aldrig personlige hilsner til Niels' familie. Det er sådan nogle oplevelser, der er med til, at man føler sig "hjemme" hos Armand & Ko, selvom man er tusind kilometer hjemmefra.

Restauranten ligger i et gammelt hus fra det 17. århundrede. De flotte gamle emaljerede reklameskilte, der pryder væggene, og samlingen på omkring 280 proptrækkere er restaurantens varemærke.

Køkkenet er fransk inspireret. Rygterne siger, at Armand & Ko's vinkælder er lidt ud over det almindelige. For nylig har ejerne udvidet med en afdeling i nabohuset nr. 14, hvor man kæler for gæster, der gerne vil have mulighed for at købe en god cigar og nyde den i selskab med en passende drink. En middag koster 40 til 50 Euro, og Niels tilråder, at man bestiller bord.





The First

Når jeg er færdig i Parlamentet går jeg tit omkring Place Jourdan på vej hjem. På pladsen ligger et supermarked, hvor jeg køber lidt til køleskabet, og så slår jeg ofte, for nu ikke at skrive altid, et smut omkring The First. Det er en bar, som kun har en lille "fejl" - man kan ikke få Leffe Brune. Til gengæld kan man få stort set alle andre, belgiske øl. Jeg foretrækker Gimbergen eller en Kriek, hvis det er lunt vejr.

Baren ligger på hjørnet af Chaussée de Wavre og Place Jourdan. Man har en fin udsigt til Jens Okkings lejlighed og gode venner falder ofte ind. The First er med andre ord et godt mødested, hvor vi tit slapper af, efter vi har stemplet ud af Parlamentet.

4

*The First • Place Jourdan 40
1040 Bruxelles • tel. 02 230 31 10*



François

Restauranten ligger i den gamle del af Bruxelles. Den har været i familien Veulemans' eje i fire generationer. Det er lige stedet, hvis man har en forkærlighed for fiske- og skaldyrserverter. Hummer er en af stedets store specialiteter. Er man ikke lige i humør til at spise hummer, kan det anbefales at prøve deres bouillabaisse – fiskesuppe – eller rød-tunge. Især den belgiske specialitet, ål i grøn sovs, skulle være byens bedste. Servicen er udstrakt, man kan efter eget ønske få fisken i stor, mellemstor eller lille størrelse. Det er dyrt, men ikke urimeligt. Prisen for et måltid ligger mellem 65 og 90 Euro. Kældermesteren har et godt ry og en god vinkælder at hente sine vine fra. Er man i bil, bliver den parkeret for en. Det er måske bedre at lade bilen stå, hvis man har tænkt sig at nyde en bedre frokost eller middag med alt, hvad dertil hører.

"Det, jeg allerbedst kan lide ved François, er, at den har en afdeling for rygere og en for ikkerygere. Da jeg tit er ude at spise med en astmatiker, er det dejligt, at vi kan gå et sted hen, hvor vi ved, at vi kan sidde i en reel ikkeryger afdeling. Ejeren er en meget selektiv herre, der ikke lader folk komme ind direkte fra gaden. Man skal bestille bord, men det kan man sagtens gøre fem minutter før, man ankommer! Det er en fiskerestaurant og maden er fremragende - man kan få rødspætter og søtunge på god gammeldags maner. Men det er desværre ikke et billigt sted", siger Anne E Jensen.



5

*François • 2, quai aux Briques • 1000 Bruxelles
tel. 02 511 6089 • Lukket søndag og mandag*



La Marée

Restauranten ligger i Bruxelles' pittoreske gamle bydel, tæt på det tidligere fiskemarked. Det fremgår da også af de mange billeder fra det gamle fiskemarked og en trefløjet altertavle, restauranten er dekoreret med. Jeg har fået anbefalet restauranten af min gode kollega Ole Andreasen, der også er medlem af Provinsforeningen.

Ole lægger særlig vægt på stedets mange gode fiskeretter, der serveres både fisk og skaldyr i alle mulige former og faconer.

Køkkenet er naturligvis præget af det gode klassiske belgiske fiskeskøkken med ål i grøn sauce og røkkevinge, men også af det portugisiske køkken. Man mærker tydeligt, at ejeren er portugiser. Han knokler hårdt sammen med sin unge kone, men de finder alligevel altid tid til en snak ved bordene med stamgæsterne, og her er altid en venlig og diskret atmosfære. De anbefaler, at man bestiller bord i forvejen, og det forstår jeg bedre og bedre, for fra tid til anden lukker de gesjæften. De kan sagtens finde på at trække skodderne ned - ikke kun på de almindelige lukkedage, men også hvis de har lyst til at tage en dag eller et par fri.

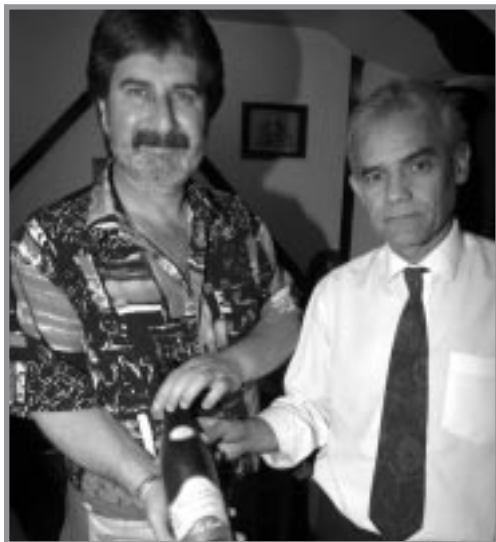
La Maree er et af de sydeuropæiske indslag i rue de Flandre, som er en meget multietnisk og fornøjelig gade.



6

*La Marée, • 99, rue de Flandre
 1000 Bruxelles • tel. 02 511 0040
 Lukket mandag*





Napoli

Napoli er en af mine stamrestauranter i Bruxelles. Den ligger i behagelig gåafstand fra Europa-Parlamentet lige midt i EU-kvarteret med Berlaymont-bygningen som nærmeste nabo. Jeg spørger tit mig selv, om de nogensinde bliver færdige med at restaurere den kæmpe kontorbygning, efter den blev rensset for asbest.

Efter sigende skulle den være færdig i 2003, men lad os nu se. Napoli er et rigtigt hyggeligt og uhøjtideligt spisested. Som navnet antyder kan man her få alt godt fra Italien, serveret med et klingende italiensk "prego". Kvaliteten er i top og en middag her er bestemt ikke dyr. Onsdag og søndag kan man være heldig at blive underholdt af en guitarist, der spiller sit hjemlands vemodige sange. På en god solskinsdag kan det være hyggeligt at spise sin mad på fortovsrestauranten, mens man ser på alle de forskellige nationaliteter, der har ærinde i EU-kvarteret.

Værten Nicola og tjeneren Gino er gennem de 13 år, jeg er kommet her, blevet mine meget gode venner. Nicola er ekspert i Amarone rødvine, og her kan Roald Als godt pakke sammen med sine lovprisninger af Barolo-vine.

Jeg kommer her tit sammen med Jens Okking, og vi er begge glade for både vin og Nicolas private flaske Grappa, som stamkunder får lov at nyde. Kun en gang har stemningen været lidt trykket. Det var den dag, Danmark havde slået Italien i fodbold. Men Gino tøede hurtigt op.

Jeg vil gerne anbefale, at man prøver Napolis minestrone til forret, til hovedret tager jeg næsten altid Escalope au Gorgonzola og så får jeg Zabaglione a la Glace til dessert. Før i tiden fik jeg altid kagen Tiramisu, men nu har en af mine medarbejdere, der er italiensk gift, åbnet mine øjne - og smagsløg - for hjemmelavet Tiramisu.

7

*Napoli, • 3, Rue Franklin
1000 Bruxelles • tel. 02 733 9131
Lukket til frokost lørdag og søndag*





En ægte italiensk tiramisu

Pisk fire æggehvinder stift. Pisk i en anden skål fem æggeblommer med fem spsk. sukker. Pisk forsigtigt deri 250 gram marscapone, som skal tages ud af køleskabet en lille time før, så den ikke er for kold. Vend forsigtigt hviderne i "æggesnapsen".

Fyld en dyb tallerken godt op med kold, stærk kaffe og hæld deri en god sjat amaretto. Rul hurtigt hver enkelt kiks (ladyfingers) i kaffeblandingen. Kiksene skal blot vendes, så de suger en smule kaffe, og de lægges derefter i bunden af et fad (cirka 20 gange 30 cm).

Når fadets bund er fyldt, fordeles halvdelen af æggeblandingen ovenpå. Lav dernæst endnu et lag af kaffevedte kiks og slut af med et ægge-lag. Dækkes til og stilles i køleskabet natten over. Lige inden kagen serveres sies ren kakao over – så er den både lækker og flot.

Tea Tramontana der er min journalist har fået den italienske familieopskrift af sin mand Luca. Her serverer hun for min assistent Christoffer Markmann og mig.



Sukhothai

Når jeg trænger til lidt forandring, spiser jeg middag på Sukhothai, der er en god thailandsk restaurant, heller ikke langt fra Europa-Parlamentet. Værten Panunat Namchantra har haft Sukhothai i 17 år, siden han overtog den fra sin far. Sukhothai er opkaldt efter den by, der mellem 1257 og 1379 var Siams første hovedstad.

Madkvaliteten er høj, prisen ligger på mellem 30 og 40 Euro, så det er fornuftigt. Indretningen er naturligvis i den allerbedste thai-stil, og det er rart, når man til daglig færdes i Europa-Parlamentets funktionalistiske bygninger.

Panunat Namchantra fortæller, at her kommer flest lokale gæster og næsten ingen turister. Jeg møder ofte mange af mine kolleger fra Parlamentet, som også synes, at Sukhothai er et dejligt fristed efter en arbejdsdag med lange og mange møder.

8

Sukhothai

135, Avenue d'Audergem

1040 Bruxelles • tel. 02 649 4366

Lukket lørdag formiddag og søndag





9

Chez Vincent
 8-10, rue des
 Dominicains
 1000 Bruxelles
 tel. 02 511 2303 /
 02 511 26 07

Chez Vincent

Vincent finder man på en sidegade til slagtergaden, der er berømt for alle sine restauranter, der ligger side om side. Nogle af disse restauranter er gode. Det gælder i særdeleshed Chez Vincent. En af de ting, jeg holder meget af ved denne restaurant, er, at kokkene ikke har noget at skjule. For at komme ind i restauranten skal man nemlig igennem køkkenet, hvor der altid er travlt. Det lokale, man kommer ind i, er smykket af en 90 år gammel frise i keramik, der viser forskellige scener fra livet som fisker ved den belgiske kyst. Man kan ikke lade være med at tænke på de klassiske danske billeder af Skagensfiskerne. Man sidder tæt og atmosfæren summer af bestikkets klirren og alle gæsternes indbyrdes snak om stort og småt. Det andet lokale hos Chez Vincent er et typisk Bruxelles brasserie med gamle træudskæringer. Selvom her er to lokaler, er stedet ikke egnet, hvis man er i byen med store grupper. Vincent værner om det belgiske køkken. Her serveres både fisk, muslinger og kød. Udvalget er selvfølgelig afstemt efter årstiden. Betjeningen er behagelig og effektiv, hvilket er med til at gøre et besøg hos chez Vincent til en god oplevelse. Prisen for en middag kan klares for mellem 30 og 40 Euro og så får alle, der elsker god mad og vin en særegen oplevelse.



A la Mort Subite

Er en rigtig typisk Bruxelles-bistro, med spejle, udskårne træpaneler og voksdug på bordene. Man har hver dag siden 1928 udskænket den berømte øl Mort Subite, eller på dansk, den pludselige død - det er en meget stærk øl. Serveringen er venlig og imødekommende. Stamgæsterne og tjenerne lader sig ikke påvirke af forbigående turister, der gerne må få del i det store udvalg af begiske øl. A la Mort Subite ligger i kort afstand fra Grand Place. Jeg vil anbefale, at man går igennem Galleries Saint Hubert, der er en af de flotteste overdækkede indkøbsgader, som der i øvrigt er mange af i Bruxelles. Det er også en god idé, i betragtning af hvor meget det regner i Bruxelles. Alle ølentusiater må absolut besøge A la Mort Subite - er man medlem af Ølentusiasternes klub, vil man stå til eksklusion, hvis turen til Bruxelles ikke har indeholdt en hyggelig eftermiddag på den fantastiske, gamle bar.

10

A la Mort Subite
7, Montagne-aux-Herbes-Potagères
1000 Bruxelles • tel. 02 513 1318





11

La Maison du Cygne
9, Grand Place
2, Rue Charles Buls
tel. 02 511 8244
Lukket søndag og
mandag

La Maison du Cygne

Restauranten, hvis navn kan oversættes til svanehuset, er indrettet i et af de flotte huse på Grand Place, - det er bygget i 1698. Karl Marx boede i huset fra 1845 til 1849, hvor han mødtes med Engels for at skrive Det Kommunistiske Manifest. Det belgiske arbejderparti blev i øvrigt grundlagt her i 1885. Maison du Cygne hører til blandt de rigtig gode restauranter i Bruxelles. Maden er i høj grad præget af det franske køkken, og stedet er kendt for sin gode - og dyre - mad og vin. Vinkælderen bestyres af en meget kyndig kældermester. En middag koster mellem 65 og 90 Euro. I restauranten befinder man sig i elegante klassiske rum, og atmosfæren er præget af store træpaneler og klassisk musik.

La Maison du Cygne er det helt rigtige sted for madelskere. Det tør jeg sige, fordi jeg ved, at det er ynglingsrestauranten for en af de største madelskere, jeg kender. Jeg tænker på direktøren for DAT Schaub, Lindy Munkholm, der altid skal spise i svanehuset, når han besøger mig i Bruxelles. Munkholm er ekspert i mad og vin og han fremhæver altid bourgognevinen.

Det er ikke en restaurant, man lige "falder ind på" - man bør med andre ord bestille bord.





12

*Au Stekerlapatte
4, rue des Prêtres
1000 Bruxelles
tel. 02 512 8681
Lukket mandag*

Au Stekerlapatte

Au Stekerlapatte har jeg fået anbefalet af Helle Thorning-Schmidt, som fremhæver den hyggelige og uhøjtidelige stemning og den kvikke betjening. Den ligger i Marolles-kvarteret, der er en af Bruxelles' mere ydmyge bydele, hvor man kan være heldig at høre den oprindelige Bruxelles-dialekt, der er en sølsom blanding af fransk og flamsk. Man skal ikke lade sig snyde af, at indgangen er meget beskeden. Inde bagved skjuler der sig en meget god restaurant, hvor en middag koster fra 30 til 40 Euro. Den er indrettet i et hus fra 1906 med et udstyr, der er en typisk Bruxelles-bistro værdigt, med træbænke og store spejle. Her er også en mindre charmerende første sal. Det belgiske køkken er i højsædet. Maden er af høj kvalitet, og man serverer klassiske fiske- og kødretter som for eksempel Nordsø-suppe med rouille og croutoner, pocheret torsk, spareribs og grillet svineskank med Meaux-sennep. Helle anbefaler husets gode vin og især spareribsen, der er krydret med husets egen lage, der er et godt alternativ, hvis man ikke lige er til torsk eller svineskank.

Gu' ved, hvornår Helle inviterer mig. Hun har tit truet, men mon det nogensinde bliver til noget?



Rugby man 1

Er en hyggelig fiske-restaurant, der serverer alt godt fra havet og i særdeleshed hummer i forskellige tilberedninger. Blandt andre muligheder er kammuslinger, tunge og den belgiske genganger, ål i grøn sovs. Man skal ikke fortvivle, hvis man ikke er til havets mange fristelser. Man kan også bestille en god og saftig bøf. Der leveres i øvrigt ud af huset og prisen for en middag ligger mellem 50 og 65 Euro.

13

*Rugbyman 1
 4, quai aux Briques
 1000 Bruxelles
 tel. 02 512 56 40*





Rugby man no. 2

Menukortet hos Rugbyman no. 2 minder meget om tilbudene hos Rugby man 1 - blot er udvalget af hummere efter sigende større hos no. 2. Restauranten lyder og dufter som et travlt fiskemarked. Ud over de almindelige fiskeretter serverer man kammuslinger med porre og grillet pigvar med en dijon-senepssovs. Det gælder som for alle de andre gode restauranter i Bruxelles, at deres menuer afspejler de skiftende årstiders udbud af råvarer. En middag koster også her hos no. 2 mellem 50 og 65 Euro. Jeg er fanatisk rugbyfan og derfor er både no. 1 og 2 lige steder for mig og min bedste ven i Parlamentet Terry Wynn. Så man vil tit kunne møde os her iført det specielle forklæde, som gæster få udleveret før "kampen" mod hummerne. Man kan også være heldig at se en tvekamp mellem en hummer og det prominente medlem af NGL/GUE, Ole Krarup.

14

*Rugby man no. 2
12, quai aux Briques
1000 Bruxelles • tel. 02 512 3760*





In 'T Spinnekopke

Der har været værtshus i bygningen fra 1762. Det er formentlig det ældste i Bruxelles. De forreste lokaler er da også, som man kan forvente, meget lavloftede. Siden 1982 har her været en restaurant, som absolut er et besøg værd.



Lokalerne er dekoreret med marionetdukke, der er kopier af de dukker, der bruges i Bruxelles' berømte Toone-teater, hvor forestillinger kræver kendskab til den gamle Bruxelles-dialekt. På In 'T Spinnekopke koncentrerer man sig om god, belgisk mad fra Bruxelles-området, og øl indgår som en vigtig ingrediens i opskrifterne. Det gælder for eksempel kanin i Geuze øl eller sorbet-is, der også er lavet på grundlag af Geuze øl, perlehøne i kirsebærøl, kalvehoved i vinagrette – eddikebaseret marinade – ligesom man kan få muslinger og vildt, når det er sæson for de specialiteter. "Vinkortet" rummer et stort udvalg af det gode belgiske øl. Det er en god idé at bestille bord. En middag koster 30 til 40 Euro.

15

In 'T Spinnekopke
, Place du Jardin-aux-fleurs
1000 Bruxelles • tel. 02 511 8695,
Lukket lørdag til frokost





Chez Alfonso

Chez Alfonso er i modsætning til de fleste italienske restauranter indrettet meget stilrent. Den ligger i behagelig nærhed af Europa-Parlamentet. Det er formentlig grunden til, at mine gode kollegaer Jens Okking og Pernille Frahm ligesom jeg selv er jævnlig gæster hos Alfonso, der for øvrigt har arbejdet i Danmark, så vi taler også lidt dansk med ham. Maden er den klassisk italienske, når det er rigtig godt. Vores favoritter fra menukortet er minestrone, lammekoteletter og en lille is til dessert. Og så får vi os altid en espresso til at gå hjem på. Flere af mine spanske kolleger bruger også stedet som stamrestaurant.

16

*Chez Alfonso,
402, Chaussee de Wavre
1040 Bruxelles • tel. 02 646 6391
Lukket lørdag og søndag*





Grand Place

Man kan ikke besøge Bruxelles uden at lægge vejen forbi Grand Place. Det er en imponerende flot plads, der er kendetegnet ved alle de gamle Laugshuse. Alle husene er forskellige og opført i flamsk barok fra 1400-til 1600-tallet. Husene præger i høj grad pladsen, hvor der er en helt særlig atmosfære. I godt vejr er det dejligt at sidde på en af de mange fortovsrestauranter og nyde de smukke huse og betragte de mange mennesker, der passerer forbi. Pladsen er rammen om forskellige arrangementer. Den første tirsdag og torsdag i juli måned er der "Ommegang", når man fejrer Karl den 5.'s modtagelse i 1549 med et stort optog i historisk korrekte dragter. Fra maj til september er der om aftenen et rigtigt flot lys- og lydshow. Hvert andet år dækkes pladsen i en kort periode i august af et stort blomstertæppe. Inden jul står den på julemarked med boder fra hele verden, og der indrettes også en kunstig skøjtebane, ligesom man hver søndag året rundt kan købe blomster og planter på et marked på pladsen.

Ud over de to restauranter, jeg allerede har beskrevet, vil jeg gerne fremhæve le Roi d'Espagne, eller "den med hesten" der er kendt af mange danskere, der har afsluttet en god aften i Bruxelles med en øl på "den med hesten". Alt efter humør - og mod - kan man hoppe op på hesten, der pryder værtshusets underetage. Man har ikke været i Bruxelles, før man har siddet på hesten, siger traditionen.

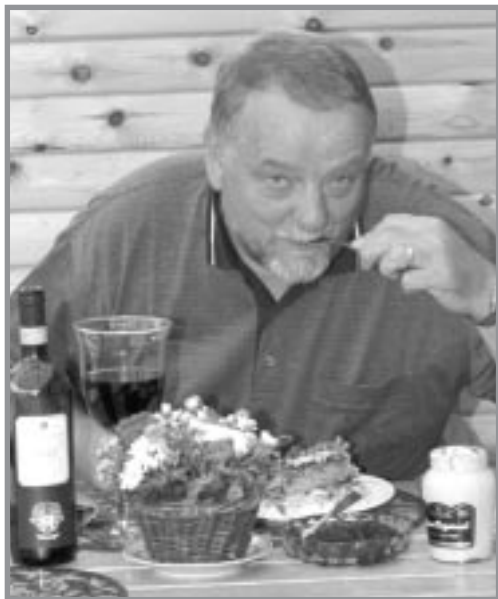


Hvad spiser vi?

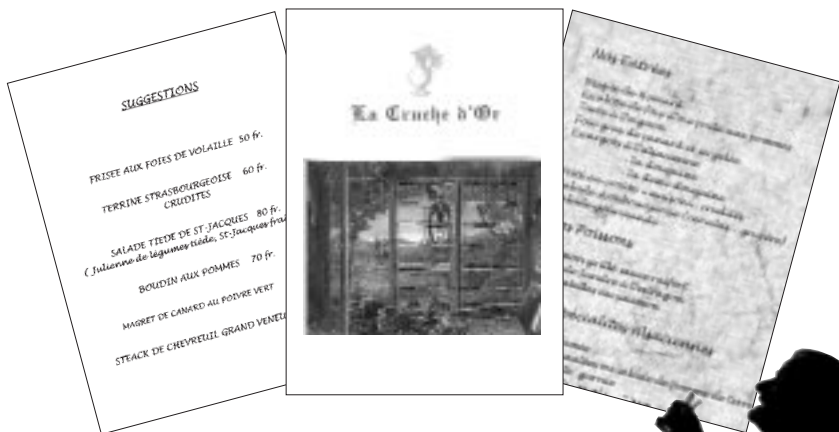
De fleste restauranter i Strasbourg og Bruxelles, har store og flotte menukort med et væld af herlige retter. Men ingen af kortene er på dansk, og er man ikke en ørn ud i fremmedsprog, så kan man godt få lidt problemer med at vælge det rette og få det bestilt.

Derfor har jeg på de næste to sider fået udarbejdet en lille madparlør på dansk, fransk, engelsk og tysk.

Med den i hånden skulle det være muligt at tyde de fleste menukort uden at komme ud for de helt store overraskelser, når maden kommer på bordet.



Held og lykke!

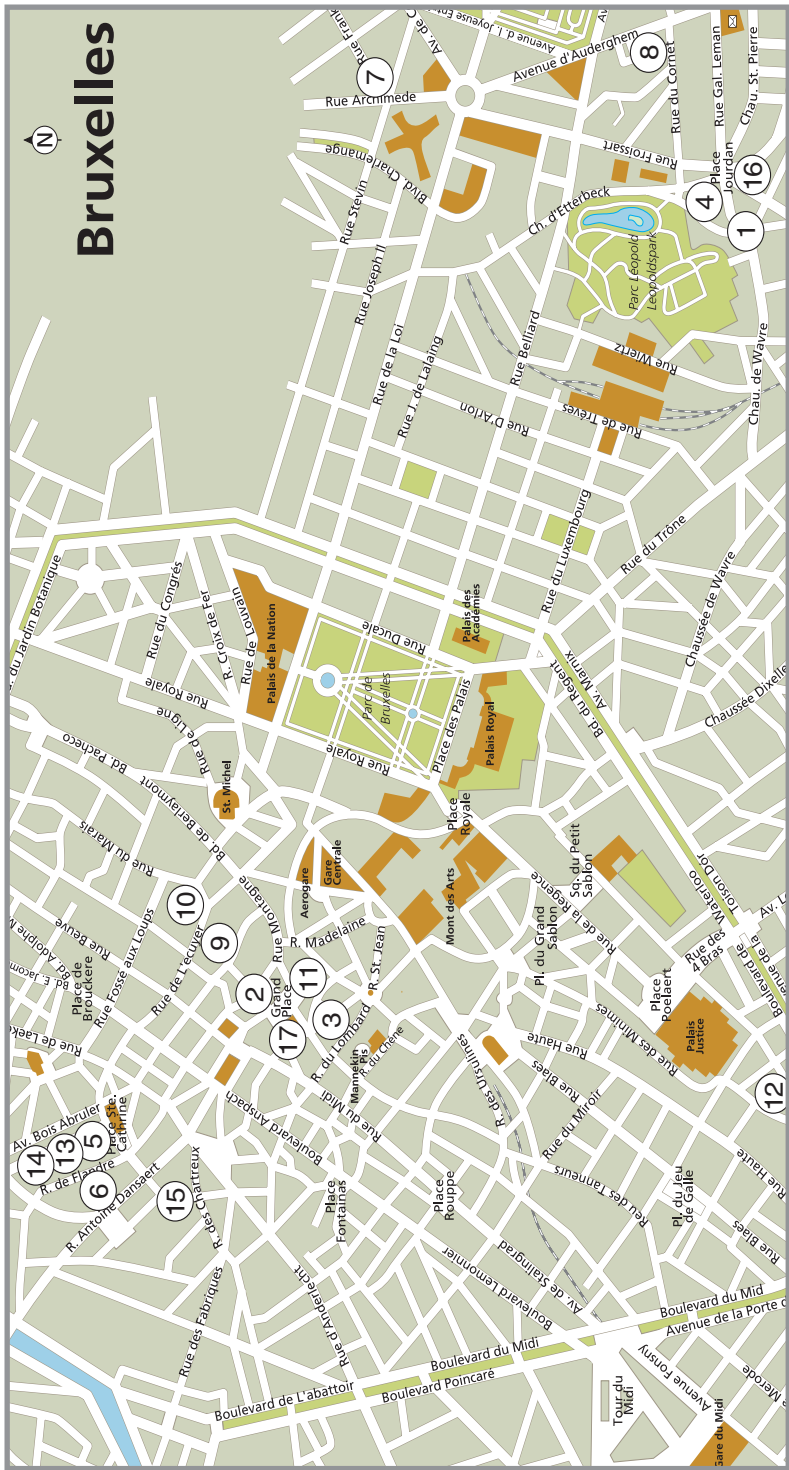


| Dansk <i>fisk og skaldyr</i> | Fransk <i>Poissons et fruits de mer</i> | Engelsk <i>Seafood</i> | Tysk <i>Meeresfrüchte</i> |
|--|---|----------------------------------|-------------------------------------|
| bars | bar | bass | Seebarsch |
| torsk | cabillaud | cod | Kabeljau |
| kammusling | coquilles St.Jacques | scallops | Jacobsrmuscheln |
| krabbe | crabe | crab | Krabbe |
| krebs | écrevisses | crayfish | Flußkrebs |
| ål | anguille | eel | Aal |
| rødspætte | flet | flounder | Flunder |
| kulmule | merlu | hake | Seehecht |
| helleflynder | flétan | halibut | Heilbutt |
| sild | hareng | herring | Hering |
| hummer | homard | lobster | Hummer |
| makrel | maquereau | mackerel | Makrele |
| havengel (haj) | lotte | monkfish | Seeteufel |
| østers | huîtres | oysters | Austern |
| rokke | raie | ray | Rochen |
| mulle | rouget | red mullet | Rote Meerbarbe |
| laks | saumon | salmon | Lachs |
| rejer | crevettes | shrimp | Garnele |
| søtunge | sole | sole | Seezunge |
| ørred | truite | trout | Forelle |
| pighvarre | turbot | turbot | Steinbutt |
| tunfisk | thon | tuna | Thunfisch |

| Dansk <i>kød</i> | Fransk <i>Viandes</i> | Engelsk <i>Meats</i> | Tysk <i>fleisch</i> |
|----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| bacon | lard | bacon | Spech |
| oksekød | bœuf | beef | Rindfleisch |
| vildsvin | marcassin | boar | Wildschwein |
| kalvekød | veau | veal | Kalbfleisch |
| vildt | gibier | game | Wild |
| hare | lièvre | hare | Hase |
| nyrer | rognons | kidney | Niere |
| lammekød | agneau | lamb | Lammfleisch |
| hakkekød | haché | minced meat | Hackfleisch |
| svinekød | porc | pork | Schweinefleisch |
| kanin | lapin | rabbit | Kaninchen |
| dyrekød | cerf | venison | Hirsch |
| bov | roulades | rolled meats | Roulade |

| Dansk <i>fjerkræ</i> | Fransk <i>Volaille</i> | Engelsk <i>Poultry</i> | Tysk <i>Geflügel</i> |
|--------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| kylling | poulet | chicken | Huhn |
| and | canard | duck | Ente |
| vagtel | caille | quail | Wachtel |
| fasan | faisan | pheasant | Fasan |
| kalkun | dinde | turkey | Pute |
| gåseleverpostej | foie gras | goose liver pate | Gänseleberpastete |

Bruxelles



A vibrant collage of various seafood dishes. In the top left, there's a large platter of lobster. To its right is a whole roasted crab. Below the lobster is a large red crab. In the center, a white plate features a scallop with a red sauce. To the right of that is a small bowl of orange slices. Below the orange bowl is a large white plate with spaghetti and several scallops. In the bottom left, a man with a grey beard and a dark jacket is smiling. To his right is a small bowl of mussels. In the bottom right, there's a plate of mussels in a shell. The word "Uhhmm" is written in a red, stylized font across the middle of the collage.

Uhhmm