



Alimentum er igen i år med i konkurrencen Bedst i Nordjylland.

Foto: Torben Hansen



Restaurant Textur er også med i årets Bedst i Nordjylland.

Foto: Nicolas Cho Meier



Restaurant Hjemve i Algade i Aalborg er med i konkurrencen Bedst i Nordjylland.

Foto: Martin Damgård

Rekordmange nordjyske toprestauranter testes til stor spiseguide

Af Anna Sprogøe Dons
asd@dnmh.dk

NÆSTEN alle nordjyske kommuner er repræsenteret i fjerde sæson af Value for Money-konkurrencen Bedst i Nordjylland, der snart begynder.

Hele 58 nordjyske kvalitetsrestauranter har juryen i år fundet værdige til at komme på listen over, hvem der har en god chance for uanmeldt testbesøg de næste måneder.

Fra Hotel Thinggaard,

Hurup i Vest til restaurant Uafhængig, Hobro i syd, restaurant Raalingen, Hou i øst til eksempelvis Håkon i Skagen i nord. Disse og 54 andre restauranter bliver anmeldt i den kommende tid, hvilket man løbende kan følge med i på Facebook-gruppen Gourmetkartellet. Her kommer de 4.000 følgere desuden med på råd og kan selv dele deres oplevelser fra restauranterne.

- Vi er stolte af, hvilken forstærket interesse vi i år oplever for vores konkurrence,

der jo har til formål på kærlig vis at beskrive de bedste nordjyske spiseoplevelser med særligt fokus på Value for Money – altså pris kontra kvalitet, fortæller Mads Stenstrup, styrmand på Bedst i Nordjylland.

Kvalitet for begrænset budget

Kravet for at være med i guiden er relativt simpelt. Listen består af nordjyske kvalitetsrestauranter med mindst tre ugentlige åbningsdage, der tilbyder en fast menu på mindst 3 retter

og en tilhørende køre-vin-menu (halve glas) til en samlet pris på max 1.500 kr.

Fleere af regionens mange fine dining-restauranter, såsom Okê på Ruths Hotel, HimmerRiget på Himmerland Resort og michelinrestauranten Villa Vest i Lønstrup, har derfor meldt ud, at de sideløbende med deres primære store, kostbare menuer i år også vil tilbyde deres gæster en mindre menu for et mere begrænset budget, der kan overholde konkurrencens stramme økonomiske krav.

- Nordjylland er den egn i Danmark udover København, hvor der de senere år er sket mest positivt på madscenen. Det er samtidig spændende at se, hvem der faktisk præsterer bedst på nogenlunde samme prisniveau, og at det derfor ikke er råvarernes pris, der har indflydelse, udtaler Den Danske Spiseguides redaktør Bent Christensen, som skal være med til at udpege årets vinder.

Nye jurymedlemmer

Afslutningsvis findes der en vinder af Bedst i Nordjylland ved Den Danske Spiseguides årlige galla i oktober, hvor Bent Christensen supplerer juryen til finalen forinden. Det samme gør Kristian Rise fra sidste sæsons vinder, Vendia Brasserie, også gør det.

Derudover består juryen i

år af de nye jurymedlemmer Laura Sahl, der er tidligere vinder af TV3's Masterchef og Søren Pihlkjær Hjortshøj, der er lægefaglig direktør på Aalborg Universitetshospital og vinkyndig gourmetkok derhjemme. Den øvrige jury består af faglærere ved kokkeafdelingen på EUC Nord

Claus Bauer, Gourmetkartelbestyrer Michael Jul Jensen og Mads Stenstrup, der driver egen PR-virksomhed.

Se de 58 nordjyske restauranter som er fundet værdige til 2024-sæsonen af konkurrencen i tilfældig rækkefølge her.

FAKTA

BEDST I NORDJYLLAND

Nord (og vest):

1. Okê, Skagen, 2. Brøndums, Skagen 3. Håkon, Skagen, 4. Hotel Nor, Slettestrand, 5. Rartsted, Løkken 6. Vesterøl, Læsø, 7. Villa Vest, Lønstrup, 8. Svinkløv Badehotel, 9. Abstrakt, Hirtshals, 10. Strandhotellet Blokhuis, 11. Plesner badehotel, Skagen, 12. Sted 1, Frederikshavn, 13. Blink – Det Grå Fyr, Skagen, 14. 2 takt, Frederikshavn, 15. De 2 Have, Skagen, 16. Raalingen, Hou 17. Klitrosen, Slettestrand, 18. Hanstholm Madbar, 19. Juliette Bistro, Klitmøller, 20. Restaurant Bryggen, Thisted, 21. Restaurant Vandret, Løkken, 22. Hotel Thinggaard, Hurup, Frk. Madsen Spisehus, Sæby, 24. NerD, Frederikshavn, 25. V-Hav, Tranum 26. Hjorths Hotel, Kandestederne, 27. Hotel Viking, Sæby, 28. Restaurant Sæson, Frederikshavn, 29. Restaurant Konkret, Hjørring, 30. Glas-huset, Lønstrup, 32. Bastardo, Hjørring.

Aalborg:

33. Bühlmanns, Aalborg, 34. Textur, Aalborg, 35. Fusion, Aalborg, 36. Rositas, Aalborg, 37. Tabu, Aalborg, 38. Applaus, Aalborg, 39. Dejavu, Aalborg, 40. La Locanda, Aalborg, 41. Nam, Aalborg, 42. Emil, Aalborg, 43. San Giovanni, Aalborg, 44. Restaurant Mapak, Aalborg, 45. Restaurant Hjemve, Aalborg, 46. Princes Juliane, Aalborg, 47. Struktur, Aalborg, 48. Mortens Kro, 49. Bistro 59, 50. Alimentum 51. Fauna Spisebaren

Syd:

52. Hotel Bramslevgaard, Hobro 53. HimmerRiget, Gatten, 54. Uafhængig, Hobro, 55. Bistro nr. 1, Nykøbing M, 56. Næsbydale Badehotel, Løgstør, 57. Kanalfogedens Køkken, Løgstør, 58. Rold Storkro, Skørping.



Juryen til årets Bedst i Nordjylland. Fra venstre er det Mikael Jul Jensen, Laura Sahl, Søren Hjortshøj og Mads Stenstrup (Claus Bauer var fraværende).

Foto: Stenstrup PR.