



Klassikeren stegt kalvelever med karamelliserede løg har det hårdt i det nye nordiske køkken. Boulevard-Kroen rammer den rent. Foto: Kim Rune

I John Mogensen-land

Boulevard-Kroen er en oase i en globaliseret verden, man åbner døren til John Mogensen-land (jep, han spiller på regionalradioen) og straks kommer skuldrene lidt ned. Anmelderen og medspiseren stempler ind på det klassiske spisested på Sdr. Boulevard 144 en tirsdag middag, da forårssolen kaster hårde skygger på tør asfalt uden for de kulørte ruder.

Jytte Aagaard Jensen & Susanne Kruse Thøgersen har siden 2002 haft licens til fadølshanerne, og deres slogan lyder "stedet med hygge og dansk mad". Kortet byder på danske klassikere fra 12-20, om lørdagen dog kun æggekage (118 kroner) og tag-selv bord om søndagen (105 kroner).

Boulevard-Kroen er ifølge medspiseren stedet, hvor gamle fodboldstjerner, lokalpolitikere og dem, der gerne vil være det, lægger vejen omkring til en øl om eftermiddagen - og man skal kunne acceptere, at tojet dufter af røg efter et par timer på Boulevard-Kroen.

Brunt værtshus
Bortset fra et par polske håndværkere, som spiser fro-

dansk køkken

Boulevard-Kroen lever klassikere til små penge - og stemningen følger gratis med



Boulevard-Kroen
★★★★☆
Sdr. Boulevard 144
5000 Odense C
Tlf. 6611 0087
5000 Odense C
www.boulevardkroen.dk

kost, er vi de eneste spisende gæster på en stille dag, så der er ro til at nyde interiøret. Det kan godt være, at haren i dagens ret er forloren, men stemningen er det ikke: Boulevard-Kroen emmer af brunt værtshus og bringer med de mørke træpaneler og lysekroner mindelser om "Huset på Christianshavn". Pudset titter charmerende frem et par steder på de cremefarvede vægge.

Min medspiser aftaler en time ekstra med sig selv i motionscenteret, da han lader sig lokke af menukortets herrefrokost til 185 kroner for marineret sild, kalvelever

og gammelost. Anmelderen napper dagens ret med surt og sødt, vildtflodesauce og kartofler. Retterne spænder fra mandagens biksemad til flodegullasch med ris og surt, og prisen er fast - 95 kroner.

Velvoksen hare
Silden kommer i store bidder filet med et halvt æg og rugbrød - rødloget er skåret i rustikke ringe, men medspiseren er glad.

Jeg nipper til en lille "1859" fra Albani og venter på haren. Tallerkenen rummer et velvoksent eksemplar: To store skiver bardedret med bacon og rigeligt knasende sprødt

af samme i fri dressur. Salatbladet er mest placeret på porcelænet for at holde Arne Astrup og andre ernærings-teoretikere borte, kartoflerne er skåret med kniv og yder ikke den store modstand, men er drysset med persille. Klassisk som i gamle dage.

Smagen af Giro 413

Portionen er håndværkerstor, og ekstra kartofler, rigelig sovs, sødt og surt troner på opsatsen mellem de to pladser. Jeg kan godt lide forloren hare, men rettens *raison to be* er først og fremmest, at den ikke skræmmer nogen. Den er gangbar fra børnehaven til ældrecenter, og heller ikke i dette tilfælde stjæler den opmærksomheden fra samtalen. Forloren hare er smagen af Giro 413.

Anmelderen kigger misundeligt på kalveleveren overfor - den er let rosa i midten, sprøstegt og saftig med karamelliserede løg og peberfrugter - og en bid bekræfter synsindtrykket. Lækkert på den klassiske måde.

Jeg bestiller kaffe, mens min medspiser får gammelost med appelsinspiral i rigelig mængde. Tjeneren kommer med en skål småkager,

og de står sammen med kanden og kopperne i det samme som en stor latte på en smart kaffebar - 52 kroner.

Unescos liste

380 kroner for dagens ret, en tre retters herrefrokost foruden to små fadøl med en kande kaffe med småkager er rørende. Maden er til tre store stjerner, men kalveleveren og en mulig placering på Unescos liste over truede, men autentiske og bevaringsværdige beværtninger kniber akkurat den samlede vurdering op på fire små stjerner.

Vi vender gårdhaven og beundrer det store træ med mejsekasserne, mens polakkerne murer en væg op. Denne tirsdag træner juniorer på OB's bane, og på en god dag kan man tjekke de professionelle formkurve på kunstgræsset. I gårdhaven finder vi i øvrigt besøgets eneste mismatch: Toiletterne er renoveret chokerende nydeligt i moderne design.

På vej ud har medspiseren kun kræfter til to ord: Ottomannen kalder.

Af Morten Vilsbæk
mvi@fyens.dk

MENU

★★★★☆

Samlet vurdering

Boulevard-Kroen når akkurat fire stjerner på grund af stemning og autenticitet. Maden er generelt til tre stjerner, men en klassiker som stegt lever rører i veludført version en anmelders hjerte.

Maden

Klassisk dansk køkken med tarteletter, hakkebøf foruden schnitzel, mørbradgryde og oksemørbrad. Dagens ret til 95 kroner er et godt tilbud, når man ser på størrelsen - her er mæthedsgaranti, og det gælder også for herrefrokosten.

Drikkevarer

Albani-øl på flaske og fad i baren.

Indretning

Boulevard-Kroens historie går tilbage til 1891, da mælkehandler Lars Jensen rev forhuset ned og byggede de nuværende lokaler for at sælge humle og brændevin i stedet. Kælenavnet blandt stamkunder er i dag "Bullen", og indretningen er "old school" med mørke paneler, farvet glas - og glem alt om designerbestik. Stedet har et ganske liberalt forhold til rygning. Det er præmissen, når man besøger Boulevard-Kroen, og det er på en måde ikke så slemt for ikke-rygere, når det nu er en del af pakken.

Service

Opmærksom og venlig betjening på klingende fynsk fra stedets indehavere.

Regningen

Herrefrokost 185 kr.
Menu 95 kr.
To små fadøl 48 kr.
To kaffe 52 kr.
I alt 380 kr.