

Søren Frank: Byens billigste fine dining er helt igennem fremragende

Restaurant. Ikonisk Frederiksberg-klassiker er genopstået i ny legesyg version, som serverer elaboreret fine dining til bistro-priser.



Man sidder glimrende i Bjørnekælders pavillon. Foto: Elise Dagdeviren



Søren Frank
Mad- og vinanmelder

► Lyt ≡ Kø 📌 Gem artikel

Ifølge den lokale overlevering boede her engang en russisk bjørnetæmmer på Frederiksberg Allé i en kælder med sine tamme bjørne, som han optrådte med langs alleen.

Senere blev kælderen, som ligger lige ved siden af Betty Nansen Teatret, til værtshus og restauration. Således var Bjørnekælderen i sin tid kendt som Dirch Passers stamværtshus.

På trods af statussen som ægte Frederiksberg-institution, har restauranten skiftet ejer og kok et utal af gange de seneste 30 år. Jeg har slet ikke tal på, hvor mange gange, vi har været forbi for at anmelde.



Restaurant Bjørnekælderen. Foto: Elise Dagdeviren

Normalt har menuen stået på smørrebrød til frokost med klassikere som wienerschnitzel og helstegt rødspætte på aftenkortet.

Mads Dalsborg, som desværre gik konkurs i 2025, introducerede imidlertid et mere gourmetagtigt fransk køkken med masser af smør og asiatiske toner i bassen, hvilket også var konceptet for det moderniserede smørrebrød, som Dalsborg serverede til frokost.

Den nye køkkenchef og medejer, Thomas Wetle Andersen, kendt fra blandt andet VesterØL på Læsø, kører også smørrebrød. I hvert fald på papiret.

Sagen er, at Wetles smørrebrød kun findes som koncept i hans egen kringlede hjerne. Det, som serveres på tallerkenen, er sindrige dekonstruktioner, som absolut ingen lighed har med det, vi andre kender som smørrebrød.



»Æggemad«. Foto: Elise Dagdeviren

Fræk æggemad

Hos Wetle er en æggemad f. eks. en lille fræk happer af en mikrosandwich med fyld af bagt æggemousseline og løvstikkecreme toppet med et krymmel af kammuslingebacon og saltet æggeblomme og en lækker creme af røget æggeblomme på siden til at dyppe i.



»Tomatmad«. Foto: Elise Dagdeviren

Vi får æggehopperen, som indledende snack sammen med en sort dims, som i Wetles verden er en tomatmad: I realiteten er der tale om en sprød maltkrustade med lækker fyld af taskekrabbe, brændt tomat, hybenrose og rugbrødshollandaise.

Et par virkeligt delikate anslag, som løfter vores forventninger op til fine dining-niveau.



Danske ærter. Foto: Elise Dagdeviren

Ode til Kofoed

Indledningsvis serveres, hvad der er et af aftenens mest normale, men ikke desto mindre seriøst velmagende, indslag.

Der er tale om en lille kugle is lavet på friske ærter, ledsaget af en granité af mynte og citronverbena og såvel friske som grillede ærter, som svømmer i en bouillon af hvide ribs og stikkelsbær.

Mine tanker går, som altid, når jeg får citronverbena eller citrontimian, til Geraniums Rasmus Kofoed, og det er jo ikke det værste sted, de kan gå hen.

Bjørnekælderens vinkort er mildest sympatisk prissat. Jeg noterer for eksempel at Chablis 1. cru Mont de Milieu fra min yndlingsproducent i området, De Moor, til 1.100 kroner. Og ikke mindst 2019 Meursault fra Pierre Morey til 1.150 kroner. En vin, som i 2020-årgangen vandt min seneste smagning af hvid

bourgogne til detailpris af 870 kroner.

Med andre ord et meget beskedent *mark up* i forhold til de 200-300 procent, man gerne lægger oven i vinens pris andre steder.

Vi vælger ikke desto mindre vinmenuen, som også holder et flot højt niveau og kommer godt rundt i madmenuens forskellige hjørner.



Mormors hyben. Foto: Elise Dağdeviren

Når had vendes til velsmag

Thomas Wetles had til sin mormors hybensuppe har inspireret ham til at lave en version 2.0.

Her er suppen smagt til med fermenteret hindbær og en olie lavet på solbærgrene, mens fyldet består af let tørrede tomater og små ravioli-agtige pakker af hybenroseblade fyldt med saftigt, hurtigt grillet jomfruhummerkød. Og så er det hele penslet med umami-boostende svampegarum.

En vanvittigt stimulerende og velsmagende servering, hvis parfumerede smagsunivers øjeblikkeligt sender mig af sted til Noma år 14, hvor restauranten flyttede til Refshalevej.

Så afgjort aftenens bedste servering, som hermed er nomineret til Årets Ret, der er de danske madanmelderes svar på filmens Oscar-fest.



Tatarmad. Foto: Elise Dağdeviren

Eftersom der ikke serveres kød i Bjørnekælderen er en tatarmad a la Wetle rå sandart med ramsløgkapers, sort hvidløg og kimchi lavet på vindruer.

Tataren er toppet med en sprød crumble af macadamianødder og kartofler. På siden følger et lækkert lille indisk paratha-fladbrød bagt af linsemel, som med sin lag på lag-struktur minder lidt om butterdej, her toppet med dehydrerede jordbær.



Fiskefilet. Foto: Elise Dagdeviren

»Fiskefilet«

Så følger »fiskefilet«, som er mere af den gode jomfruhummer fra Læsø bundet sammen af en fars af hellefisk. Fisken ledsages af smørstegte kantareller og en meget rig, smør og flødemættet sauce smagt til med rug og surdej.

Helt sikkert en velsmagende ret, som dog ikke desto mindre i sammenhængen kommer til at fremstå som aftenens mindst spændende.

»Kartoffelmad«, viser sig at være en meget »ostet« servering. Der er tale om en puré af kartofler med indlæg af blandt andet røget selleri og surkål, som svømmer i en rig sauce baseret på den såkaldte »Frederiksberg-ost«, om hvilken der ikke vides andet, end at den er lavet på ko.

Serveringen ledsages af et lille lækkert brød bagt på osteresterne med fyld af grønne tomater.

I glasset har vi en sjov rødvin i form af danske Emil Skyttes (Faux Pas) anderledes feminine zinfandel Deliverance 2024 fra Arroyo Grande i Californien. En vin så lys, let og elegant, at man blindt kunne tage den for at være en femi-beaujolais.



»Koldskål«. Foto: Elise Dağdeviren/Berlingske

Årets dessert

Menuen rundes af med Wetles vinderdessert fra Årets Ret 2025, som viser sig at være et herligt gensyn.

En is baseret på surmælk garneret med en karamel lavet på sukkertang og rug, mørk græskarkerneolie og ikke mindst saltede kapers.

Sidstnævnte tilføjer retten såvel *crunch*, som salt og umami, som gør den søde afslutning til en spændende oplevelse for en ikkedessertmand som undertegnede.

Dejligt at blive bekræftet i, at vi valgte den rette vinder, da konkurrencen blev afholdt tilbage i februar.

Dirch Passer ville helt sikkert have vendt sig i sin grav, hvis han så, hvad man i dag præsenterer som smørrebrød på Bjørnekælderen.

Indledningsvis er det også forvirrende, men ikke desto mindre har legen med smørrebrødstitlerne tydeligvis kickstartet Wetle Andersens kreativitet på frugtbar vis.

Jeg ved ikke, hvor man i byen ellers får serveret en så elaboreret og innovativ menu til så behersket en pris - og så endda med decideret billig vin på siden.

Bjørnekælderen

Frederiksberg Allé 55. Tlf. 36 20 20 36

Priser: Otterrettersmenu, 695 kroner, vinmenu, 675 kroner



Det spiste vi

Danske ærter

Æggemad

Tomatmad

Min mormors hyben

Tatarmad

Fiskefilet

Kartoffelmad

En slags koldskål

^
VIS MINDRE