



Guf på gafflen?



**0 gaffler:**  
For ringe. Hundeæde.  
Helt uantageligt.



**1 gaffel:**  
Ikke nogen stor fornøjelse.  
For meget gik galt. Det kan  
gøres bedre.



**2 gaffler:**  
Nogenlunde velsmagende,  
men både retter og servering  
er præget af rutine.



**3 gaffler:**  
God mad med kreative  
finesser. Individuelt bearbej-  
dede retter. Ganske flot.



**COX ORANGE** er både det gamle diskotek Gaslight og restaurant Fellini, der er slået sammen, så der er masser af plads.



**DER ER** røde sofaer på Cox Orange, som skal give en afslappet lounge-stemning.



# Jomfrufødsel

**FORVANDLING:** Blandt et mylder af lårkorte piger fik vi serveret vellavet mad af gode råvarer

## COX ORANGE, AALBORG



Af Max Melgaard  
Foto: Martin Damgård  
friifredag@nordjyske.dk

**COX ORANGE HOLDER TIL** i en af de mest hæderkronede bygninger overhovedet i Jomfru Ane Gade i Aalborg. Det var stort set her, det hele startede, da stedet i 60'erne åbnede som diskotek Gaslight og med Jomfru Ane Teatret på førstesalen. Det var Jomfru Ane Gades jomfrufødsel

Nu er stedet blevet til en spiserestaurant. Og en ganske glimrende en af slagsen.

Vi havde bestilt bord dagen i forvejen, og selv om der er rigtig mange pladser på Cox Orange, så var der stuvende fuldt. Men vi var der også på J-

dag. Den dag da årets julebryg slippes løs i Gaden. Det satte sit præg på selskabet. Forbi os vimsende konstant hele aftenen en flok kønne, særdeles lårkorte modeller i lyseblå kjoler. De skulle vistnok forestille at være ambassadører for Tuborgs sneøl, som senere samme aften skulle holdes over dåben overalt i Jomfru Ane Gade.

Allerede i døren modtages vi af en vært, som viser os hen til vores bord. Her får vi hurtigt spisekort, og vi observerer med det samme, at vores kvindelige tjener er faguddannet. Det er – desværre – en sjældenhed på de danske restauranter. Vi bemærker også, hvordan hun med et stort smil vejleder de øvrige opvartere i restauranten, som øjensynlig ikke har en faglig uddannelse. Det var rart at se.

Spisekortet er ganske omfattende. Man kan vælge en to- eller treretters menu til 168 eller 198 kroner. Lidt billigere på hverdage. Eller man kan vælge a la carte. Retterne på menuen er de

sædvanlige for den slags steder: Vælg blandt røget laks, rejer, suppe med mere til forret. Vælg hakkebøf, kyllingefilet med mere til hovedret. Og hertil en flok enkle desserter. Og disse menuer var flot serveret, kunne vi se. Selv valgte vi fra a la carte afdelingen. Vi er jo kommet for at prøve af, hvor godt de kan koge, når de skal præstere det ypperste.

## Veltempereret vin

Til forretter vælger vi snow crabs (148 kroner) og foie gras terrin (samme pris). Hovedretterne bliver medaillon af kalvemørbrad med jomfruhummer (199 kr.) og king crab Kamchatka (225 kr.). Desserterne bliver lun chokoladekage (89 kr.) og kokos-is (79 kr.) og vinen hertil bliver en gewürztraminer fra Haefelin i Alsace (295 kr.) samt en flaske tempranillo fra Raimat (285 kr.).

Begge vine dukker hurtigt op, men rødvinen kommer hurtigt tilbage i kø-

leskabet. Vi bemærker, at vinene har de helt rigtige temperaturer. Rødvinen ca. 17 grader og hvidvinen 10-12 grader. Altså kommer den ikke direkte fra køleskabet, hvor der ofte er for koldt. Der kommer naturligvis også en vinkler på bordet. Så alt i alt kan vi konstatere, at der er mange ting, der fungerer efter bogen her på Cox Orange. Jovist er det selvfølgelig, at sådan skal det være. Det er bare ikke sådan, det er, når man spiser ude. Det er områder, hvor der ofte sjuskes.

Kun én ting svipser: Vi har ikke fået vand til maden. Da vi nævner det, kommer der isvand på bordet sammen med et hav af undskyldninger. Og vandet bliver udskiftet undervejs.

Begge forretter serveres med brød og salater. Forskellige salater i øvrigt. Ikke bare en håndfuld fra bøtten ude i køkkenet. Men salater, der er overvejende i forhold til retterne.

Snow crabs er lange ben fra nordatlantiske krabber. De er særdeles deli-

■ Hver fredag sætter vi gafflen i en menu og anmelder et spisested et sted i Nordjylland. Det kan være et pizzeria, en kro, en hotelrestaurant, et sted af gastronomisk topklasse, en prisbillig restaurant eller blot spisestedet rundt om hjørnet.

■ Vores ambition er at skabe en gå-i-byen-spiseguide, som giver god og brugbar information om de nordjyske spisesteder.

■ Vi forsøger at kategorisere stederne, så de kan sammenlignes. Det gør vi med gaffler.

Gaffel-karaktererne er dog ingenlunde en lineær skala, og fire gaffler er ikke dobbelt så godt som to. Sammenlignet med skolernes nye 12-skala er to gaffler det samme som et 2- eller 4-tal. 3 gaffler svarer til 4, fire gaffler er det samme som 7,

fem gaffler svarer til et 10-tal, mens 6 gaffler er et klokkeklart 12-tal.

■ Man kan sammenligne med hotelbranchens stjerner: et hotel uden tv, minibar, a la carte-restaurant og døgnåben

reception kan ikke blive kategoriseret som femstjernet, men derfor kan det sagtens være hyggeligt, pænt, rent og med venligt personale. For at kende forskellen fra luksushotellet kan man dog ikke tildele flere end to gaffler.