


SLETT IKKE VERST: Slik ser havna i Holmsbu ut. Her var det en gang laste- og lossested for Holmestrand tollsted. Det meste av bebyggelsen i «sentrum» består av små trehus, gjerne holdt i hvitt. Bygningene i bakgrunnen er fritidsboliger.

HYGGELIG: Du ser fort at du ikke er det første mennesket som har satt sine bein i dette lokalet. Her er spor etter århundrer.





PERFEKT: Kamskjell slik de skal tilberedes og serveres.



PERFEKT: Det er ikke mulig å tilberede crème brûlée på en bedre måte.



PERFEKT: Pannestekt torsk slik den kan tilberedes og serveres.

SCHULESTEDET – nesten ikke til å tro

Dette spisestedet (også med uteservering) ser såpass fint ut at jeg hadde visse forventninger til maten, men hadde ikke drømt om å få en skyhøy kulinarisk opplevelse. De tre rettene jeg spiste til middag her er faktisk en av de beste restaurantopplevelser jeg har hatt på lenge.

(De har lunsj her også, med for eksempel løksuppe (109,-), hvitvinsdampede blåskjell (169,-) og burger av okse til 215 kroner.)

OK, jeg gikk for kamskjell med jordskokkpuré, tørket choritzo og fritert pastinakk (159 kroner) til forret. Kamskjell skiller lett amatørerne fra proffene. For det første hadde disse to skjellene aldri vært frosne (det tåler de rett og slett ikke), og de var perfekt stekt. Litt brent og karamellisert på overflaten, men så godt som rå inni. Tilbehøret var nydelig.

Pannestekt torsk (245,-) danket kjapt ut valgene entrecôte, burger, vegetarburger og kyllingfilet, og igjen demonstrerte kjøkkenet hva de er gode for. Den lubne torskeloinen var perfekt stekt (med sprøtt skinn), en byggotto med biter av sopp hadde helt riktig konsistens, og for en smak sausen kunne by på. Vi snakker om en rødvinssaus baser på oksekraft som gjør at du får lyst til å slikke tallerkenen ren.

Og det var rett og slett ikke over. Schulestedets crème brûlée er den beste jeg kan huske å ha smakt. Kremen var passe søt, den var full av vanilje og temperaturen var helt korrekt, litt avkjølt. Allikevel var lokket knasende sprøtt og lunkent etter varmebehandlingen. På toppen lå to knøttsmå marengs og dokumentere håndverk og evnen til å forstå betydningen av at det visuelle også er viktig når det gjelder å få den ultimate opplevelsen av en rett.

Og prisen, spør du? 628 kroner, inkludert ett glass prosecco til 95 kroner. Det er samlet sett et røverkjøp, og en soleklar sekser på terningen!

SCHULESTEDET

Storgaten 17
Telefon: 901 59 063
post@schulestedet.no
schulestedet.no

Åpningstider: Onsdag 17–23, torsdag 13–23,
fredag og lørdag 13–24, søndag 13–21.

>