

Brasserie 1864 ligger i forbindelse med Fregatten Jylland og er en selvstændig restaurant. Vi vælger at kalde det et brasserie. Det kalder de sig selv, og det giver rigtig god mening – også selvom maden ikke udelukkende er fransk. Indretningen og stemningen er maritim, og hele restauranten er indbegrebet af god stil.

Hvad er det her for et sted?

Et brasserie med god og moderne, hjemmelavet mad. Her er fokus på fisk og skaldyr fra havet og på, hvad de lokale producenter har at byde på. Maden er i den bedre ende af skalaen. Vinen er af egen import, og udvalget er pænt stort. Med en beliggenhed ved Ebeltoft Vig og ved siden af den gamle fregat kan det ikke blive mere maritimt.

Hvad er der på menukortet?

Dagen starter klokken 10 med morgenmad. Her kan man finde avokadotoast, french toast, eggs benedict, croque madame og surdejsboller med ost.

Menukortet til frokost og resten af dagen byder bl.a. på rejemad, stjerneskud, fiskefrikadeller, den hjemmelavede cowboytoast, moules marinières, fish n' chips, smørstegt rødspætte med nye danske kartofler, tyttebær, smørsauce og sæsonens grønt.

Også fettuccine med rejer og laks eller ribeye med pommes frites, årstidens salat og bearnaise. Ønskes skaldyrsfadet, skal det bestilles to dage i forvejen.

Weekendbrunchen byder på friskbagt surdejsbrød, boller, rugbrød og croissanter med smør, marmelade og Nutella.

Af varme retter er der scrambled eggs med purløg, bacon, brunchpølser med chorizo, pandekager med sirup og bær samt små tærter med æg, spinat og feta.

Blandt de kolde retter finder du yoghurt med granola og honning, skåret frugt og bær, røget laks med dild og salat samt et udvalg af charcuteri og oste.

Der er også vegetariske og veganske retter. Hvis det ikke er nok, kan man tilkøbe flere retter.

Hvordan er stemningen her?

Der er selvsagt noget maritimt over Brasserie 1864 – men på en sober og moderne måde. Indretningen er gennemført, og de brede plankegulve er ualmindeligt

smukke og stilfulde.

Selve lokalet er stort og aflangt, men der er relativt god plads mellem bordene. Her er højt til loftet, og der er store glaspartier i facaden mod fregatten og Ebeltoft Vig.

Placeringen over for det smukke, gamle krigsskib er helt sin egen, og det er svært ikke at nyde udsigten her.

Udeservering

Når vejret er godt, er der udeservering på de to store terrasser. Begge ligger, så de har sol det meste af dagen. På grund af terrassernes placering er der god læ, og pladserne er attraktive og fuldt besatte, når vejret er godt.

Prisniveauet

Det er fair. De fleste føler, at de har fået noget for pengene, når de går derfra. Det er ikke petit-portioner, der serveres her.

Tanken bag Brasserie 1864 har tydeligvis været, at alle skal have råd til et måltid mad, ikke nødvendigvis det dyreste. Som eksempel koster de hjemmelavede fiskefrikadeller med grov remoulade og dild 125 kr., og sådan en portion kan man godt blive mæt af.

En oksetatar koster 135 kr., hvilket heller ikke er dyrt. Deres skaldyrsfad koster 398 kr. pr. person.

Hvad drikker man her?

Der er et anstændigt vinkort med vine af egen import, hvilket betyder lavere priser. Derudover er der øl og saft fra Ebeltoft Gårdbryggeri. Kaffen kommer fra den store espressomaskine, og der serveres sodavand fra Carlsberg.

Selskaber og arrangementer

Brasserie 1864 er en stor restaurant med 178 indendørs siddepladser. Men den kan deles op i mindre afdelinger, alt efter hvor stort selskabet er. Det er yderst populært, hvis man er flere, da køkkenet er gearet til at have travlt og lave mad til mange mennesker.

Hvis du har spørgsmål vedr. selskaber så send dem en mail. De har ry for har været fleksible og løsningsorienteret, og at det meste kan lade sig gøre.