

En mester af de helt store, en sjælden madkunstner og ikke mindst en garant for den gode smag. Ja, det er Wassim Hallal, vi taler om og hans Restaurant Frederikshøj, som er definitionen på rendyrket luksus og gourmet i den allerbedste klasse. Her er ingen kompromiser – overhovedet.

Frederikshøj ligger idyllisk omkranset af Marselisborgskoven og med udsigt ud over Aarhusbugten. Her har Wassim Hallal regeret siden 2009, og det gør han med en sikker hånd.

Siden 2015 har Frederikshøj haft en Michelinstjerne, og i 2022 kom så den anden stjerne. En stjerne Wassim Hallal har kæmpet for, og hvilket er fuldt fortjent.

Maden

Det er et præcist og innovativt køkken, vi har med at gøre, og det er også det, som har sat restauranten på det nordiske landkort. Frederikshøj repræsenterer en evig jagt efter det sublime. En sanselig rejse i forædling og fortolkning uden horisont. Med afsæt i den enkelte årstid skaber de teknisk overlegen, men dybt personlig gastronomi, hvor råvarer og gæster behandles med samme dybe respekt.

Her er både menuer og a la carte med Wassim Hallals signaturretter. Wassim Hallal lader sig ikke tøjle af dogmer. I stedet tror de på, at omhu, begejstring og dedikation kan mærkes og smages. Og det kan det.

Råvarerne er de bedste, som kan opdrives – og så ofte som muligt er de lokale. Men kun hvis de holder den kvalitet, som Wassim Hallal ønsker.

Hvordan er stemningen her?

Når man træder ind ad døren på Frederikshøj, er der noget højtidelig over det. Det er et madtempel, og dyderne er klassiske. Direktøren, Jeppe Lund, tager som regel selv imod alle gæster. Tjenerne står klar til at tage overtøjet og vise en på plads. Der noget over den velkomst, som skal opleves.

Frederikshøj er smuk dekoreret. Stilen er eksklusiv, og der er tænkt over hver detalje. Man føler sig hurtigt hjemme. Personalet er hamrende professionelt, og de formår at få gæsterne til hurtigt at finde sig til rette.

Restauranten er fyldt med kunst, og der hænger en del af Michael Kviums kunstværker på Frederikshøj.

Vin/drikke

En restaurant som Frederikshøj, der regnes for en af de bedste i landet, har selvfølgelig et stort og anstændigt vinkort. Det er klassisk, men ikke gammeldags.

Her er både traditionelle, klassiske franske vine og unge naturvine. Ligesom med maden er der ingen dogmer her. Sommeliererne kan deres kram, og der er noget for enhver smag.