

Spydstegte eller rotisserie BBQ kyllinger, der steges over flammerne fra gasgrillen, er hvad Guldkyllingen Langenæs byder på. Den lille mobile food truck, der er Danmarks største salgsvognskoncept, holder til på Langenæs Allé mellem Fakta og Meny.

Det er Poul Verner, eller PV, som de fleste kalder ham som har Guldkyllingen på Langenæs i dag. Han drev Gerners Grill fra 1980 til år 2006, hvor han solgte den. PV er et livsstykke af de store og altid glad. Han snakker med alle kunder. Det er ikke unormalt køen til hans kyllinger er lang. Der kan godt så en 10-15 kunder i kø, men det lader PV sig ikke slå ud af. Intet stress og jag, og det er altid en fornøjelse af hente kyllinger på Lagenæs.

Maden

Kyllingerne er ferske, og ikke tilsat overflødig vand eller lage. De er saftige og kødfyldte med sprødt skind fyldt med BBQ-krydderi. Kunsten med rotisserie kyllinger er at få dem perfekt grillet. De skal have farve og være møre. Det er de den grad her.

Til kyllingen er der tilbehør som syltede agurker, hjemmelavet coleslaw og pommes frites. Agurkerne har fin syre, og coleslawen hos PV er heldigvis ikke fed og sød. Den er altid med sprøde gulerødder og kål.

Flammegrillet BBQ kylling

De fås i to størrelser: 1/1 eller ½. Der er også hotwings eller KyllingeNuggets. Du kan også vælge en af menuerne til en eller to personer eller gå all in på familiemenuen, der består af 2 gange 1/1 Guldkylling, 2 gange pommes frites, 2 coleslaw, 4 agurkesalat og 6 gange dypelse. Af dypelse kan du vælge mellem remoulade, pommes frites sauce eller ketchup.

Det er en fordel at bestille maden i forvejen, så den er klar, når du kommer forbi.

Hvordan er stemningen her?

Guldkyllingen Langenæs er farverig med flammer, kyllinger og farverig skrift. Når du bestiller eller afhenter, kan du stå i læ under lugen, hvis det regner eller sner. PV er altid behjælpelig med bestillingen, og der er styr på forudbestilt mad. Der er gode parkeringsmuligheder omkring de to supermarkeder, hvor food trucken er placeret.

Prisniveau

Priserne er til at have med at gøre. En menu til en person bestående af ½ kylling, pommes frites, agurkesalat og dypelse koster 129 kr.. Det er en fair pris, og man bliver mæt for de penge.