

Restaurant Moment ligger ved Ebeltoft. Eller Rønne måske. Tæt på Aarhus Airport. De holder til i den lille by Feldballe, hvor den bæredygtige og økologiske minilandsby Friland ligger.

Hos den grøntsagsbaserede Restaurant Moment er bæredygtighed en selvfølge i alt fra råvareproduktion, materialevalg og daglige rutiner. Moment er således en stærkt værdibaseret restaurant i den gastronomiske superliga. Køkkenet hos Restaurant Moment er mere eller mindre vegetarisk, og maden er i sin egen liga.

Restaurant Moment ejes af Rikke og Morten Storm Overgaard. De er også værter i restauranten og har i mange år kæmpet for klimaet og biodiversitet. Nu bruger de maden og gastronomien til at vise vi andre vejen frem. Og det gør de godt. Rigtig godt endda.

Maden hos Moment

En ting er alle de rosende og rigtige ord hos Moment. Men hvordan er maden så? Det er jo trods alt den, de fleste kommer efter at smage.

Moment dyrker selv en stor del af deres råvarer på jorden ved siden af restauranten. Resten kommer fra små lokale producenter. Råvarernes tilgængelighed bestemmer, hvad der serveres, idet gastronomien afspejler øjeblikket i naturen – "momentet".

Maden er på et højt gastronomisk niveau – med mange dogmer om bæredygtighed, men med en legende og eksperimenterende holdning til det smagsmæssige udtryk. Samme filosofi anvendes, hvad drikkevarer angår. Moment importerer deres egne rene naturvine fra bæredygtige vinbønder. Andre drikke er selvproducerede fermenterede safter.

Maden skal vise naturens fulde gastronomiske potentiale, og er orienteret mod sæsonen. Samtidig anvendes en lang række teknikker til at "forlænge" sæsonerne, og fermenterede og dehydrerede grøntsager og urter anvendes til at give intensitet og kompleksitet.

Hvordan er stemningen her?

Moment er sin helt egen. Beliggenheden i en lille landsby og midt i naturen er unik. Lokalerne er bygget bæredygtigt og smagfuldt og er spændende indrettet. Stemningen kombinerer legende noget eksperimenterende, noget afslappet og noget stilfuldt. Vi er på landet. Det opleves på den gode måde her. Servicen er

professionel og samtidig personlig, menneskelig og afslappet.

Roserne hagler ned over restauranten

Michelinguiden har også været forbi. Det er ikke nødvendigvis et plus, at de har det. Men i det her tilfælde har de været opmærksomme. Den franske og til tider snobbede spiseguide gav Restaurant Moment en Bib Gourmand. En sådan anbefaling gives til restauranter, der kan lave et rigtig godt måltid til en moderat pris. Hvad der så menes med det, er dækguidens vurdering. Udover den har Moment også den grønne Michelinkløver. En nyere opfindelse, som gives til restauranter med bæredygtighed på agendaen. Der er mange restauranter, der har den, men vi har ikke mødt nogen, som er så ambitiøse som Restaurant Moment.

Prisniveauet

Det er ikke en nem opgave at være præcis her. Men ordet fair er på sin plads at bruge her. Det korte svar er, at prisen er lav sammenlignet med andre restauranter på tilsvarende gastronomisk niveau.

LÆS OGSÅ:

[Molskroens Brasserie i Femmøller ved Ebeltoft](#)