



KOLDING FJORDS STJERNESKUDSRUTE 2025 KOLDING ROKLUB

Vi bedømmer efter

3 stjerner for den dårlige oplevelse

4 stjerner for den almindelige oplevelse hvor der ikke er gjort lidt ekstra

5 stjerner for stjerneskuddet lidt over middel

6 stjerner for stjerneskuddet, brødet der er sprødt og knasende, stedets beliggenhed og service 7 stjerner for den samlede hele oplevelse hvor omgivelser, stjerneskudd, betjening er helt i top.

Hvorfor netop 7 stjerner? Fordi der er 7 stjerner i Kolding Roklubs standerlogo, hvor omgivelser, det sociale, bådene og pladsen til alle er helt i top.

FORORD

Årets madroute på Kolding fjord var i år lavet med udgangspunkt i det traditionelle Stjerneskudd. Vi har besøgt alle de cafeer og restauranter man kan komme til fra vand siden i en robåd. Udgangspunktet har hele tiden været at fortælle om hvor fantastisk fjorden er, og hvor mange forskellige oplevelser vi kan få, bare vi har fantasien med os, og tør udfordre.

Og husk når I læser disse bedømmelser at smag ikke kun er smagen fra maden. Det er hele oplevelsen! Det er modtagelsen og serveringen og betalingen. Det er smagen på tallerkenen. Det er hvordan det hele ser ud hvor farver og omgivelser også spiller en stor rolle. Det er også prisen for i år spænder prisen fra kr. 159,- til kr. 248,-.

Marina Syd



Pris 245,- kr.

5 friske søulke mødte op på denne smukke restaurant, som udgjorde startskuddet for årets stjernesludsroute.

Selvfolgelig havde personalet klargjort bordet helt ude ved vandet. Hvad var mere naturligt end stjerneslud til alle, og lidt velskænket fadøl serveret af frisk, sød og imødekomende tjener.

Vi fik serveret et gourmetstjerneslud med masser af kogt og stegt fiskefilet, friske krebschaler, rejer, stort stykke varmrøget laks, rogn, grønne asparges, hjemmerørt dressing og toppet med sprød salat. Vi fandt brødet under det store måltid.

Store plusser for at servere på glutenfri brød uden tøven. Vi sad perfekt, omgivelserne var hyggelige. Maden var i top og serveringen var super.

Vores bedømmelse som spænder fra 3-7 stjerner var 6 i den positive begrundelse.

Marcellos



Pris 179,- kr.

Åen er igen åbnet for transport på vandet, og vi benyttede det til at komme op til Marcellos i Søndergade for at teste og smage på mad og udsigt.

Et dejligt sted at sidde udenfor lige ned til åen, med masser af god stemning. Betjeningen var hurtig og venlig.

Det blev til 6 stjerneslud med masser af frisk grøn salat, håndlavet rustik og lunt flutes smurt med en tomatdressing. Fisk bestod af en friturestegt fiskefilet og et stykke varmrøget laks på siden. Der var rejer fra lage og masser af agurk, tomat og rødløg. Toppet med en grillet citron, som både så smukt ud og som gav mere smag.

Det var utraditionelt men spændende at få et stjerneslud serveret i et flutes, men det smagte godt sammen. Fiskefileten var tilpas sprød, og selvom nogle måske vil savne den pandestegte, kunne den her også noget.

Vi manglede dog at det store måltid af brød og salat var suppleret med en ekstra fisk. Én fiskefilet er for lidt når der ikke var kogt fisk, som det klassiske stjerneslud indeholder. Der var desværre heller ikke asparges, hverken hvide eller grønne på toppen. Til gengæld blev laksen rost og bør roses for dens friskhed, lethed og smag.

For os gerne lidt mindre skåret salat, men fortsæt endelig med håndlavet flutes. Nærmest et "moderne" stjerneslud som giver en frisk og god oplevelse. Vi gav det 5 stjerner ud af 7 mulige, men hvis vi kigger på andre steder ved fjorden til en noget højere pris, så kan det måske godt være 6 stjerner.

Cafe Løveodde



Pris 215,-

Ankomst i vindstyrke 10 og med vindblæst hår, måtte vi på trods af den fantastiske beliggenhed gå indendørs. Vi blev modtaget af frisk smilende tjener, med et godt glimt i øjet og gode bemærkninger. En stærk start. Man fornemmer straks man kommer ind varmen og hyggen og at alle er velkomne.

Stjernesluddet serveres med smurt surdejsbrød på siden, smørstegt fiskefilet fra panden, grønne stegte asparges, håndpillede rejer, masser af frisk salat, tomater og lidt skivet røget laks på toppen. En dejlig let tomatcreme lå trygt og godt inde i retten.

Hvad er bedre til sådan en ret end en Anarkist 0.5% øl?

Det faldt os i øjnene at brødet lå på toppen, men forståelsen af at det jo ikke skal søles til i dressing og andet giver god mening. Uagtet meningen var vi hurtigt enige om at vi kaldte retten det "omvendte" stjerneskud.

Det var et stjerneskud med masser frisk smag. For os nok lidt for meget salat for at få det til at fylde, men sprødt og lækkert.

Vi savner dog den kogte filet, som i vores verden hører til et traditionelt stjerneskud. Savnet var også farven af de små rogn på toppen. For os lige giver prikken over iét. Havde de brugt rogn på toppen i stedet for ærteskud, så var vi helt sikkert en stjerne højere oppe.

Vi er lige nu på 5-6 stjerner. 5 for stjerneskuddet, 6 stjerner for omgivelserne og atmosfæren og 7 stjerner for tjenernes venlige og smilende "flabethed". Vi endte på 6 stjerner.

Restaurant Admiralen



Pris kr. 248,-

Så kom roturen til Restaurant Admiralen. En mangeårig perle af et spisested i Kolding, som er tro mod sine retter og sin gode betjening.

Vi ankom 11 i bådene, og 1 på cykel og blev modtaget med lækkert hjemmebagt lunt kuvertbrød. Hertil kolde lokale øl fra Kolding Gårdbryggeri, og snakken gik allerede højt om aftenens oplevelse.

Stjerneskuddet var det meste klassiske vi endnu har mødt på vores roture i Kolding fjord til dato. Dampet rødspættefilet og direkte fra panden smørstegt rødspættefilet. Toppet med hvide asparges, rogn, salat, en hjemmerørt Admiral dressing, tomat og æbler. På siden lå det lækreste friske stykke ferskrøget laks. Som en med håndpillede rejer. Det hele var frisk og lækkert tilberedt og en anretningsstørrelse hvor man bliver mæt.

Dog, for der er altid et lille men. Vi ville godt have haft lidt mere brød under fisken.

Udsigten er svær at bedømme når vi skal sidde indenfor, men det var nødvendigt denne aften, men det var sjovt, selskabeligt og med plads til at vi kom som vi var i vores ro tøj.

Vi er på 6 stjerner for friskheden, det klassiske, stedet og betjeningen.

CAFE SAVANNAH, SKÆRBÆK



Pris kr. 159,-

Mange kender ikke Cafe Savannah, men enhver roer med respekt for sig selv har besøgt ikke bare skønne Skærbæk havn, men også denne cafe og nydt deres mad, og direkte placering på havnen.

Vi fik et stjerneskud med 4 friske fileter tilberedt i "ønskebrønden". De er friske, de krøller som en frisk fisk gør, så man kunne kun ønske at de lige havde været på panden i lidt smør i stedet for. Hertil masser af rejer fra lage, asparges, rogn og for første gang på vores rute i år ganske lidt salat, tomat og agurk. Mayonnaise på toppen fra tube og en thousand island-dressing serveret ved siden af.

For selve sammensætningen kalder vi det et Byg-Selv stjerneskud, da alle ingredienser ligger hver for sig. Det er kun det friske og ristede franskbrød som er bygget op med en skive røget laks som fyld, og herefter må vi som gæst selv bygge videre på denne Lego-model af et stjerneskud.

Med så meget fisk og rejer, så bliver det absolut rutens Value for Money menu.

Blot det at kunne sidde på havnen, nyde udsigten, roen og de mange glade gæster er ubeskrivelige.

Vi er på 4 stjerner fordi vi savner den klassiske opbygning, den manglende kogte fisk, og lidt mere omsorg for at få det til at være et stjerneskud.

CAFE KLEIN



Pris kr. 169,-/199,-

Sidste besøg på ruten blev i år Cafe Klein i hjertet af Kolding. Dejligt sted at lægge til, og straks vi træder ind bliver vi mødt af hyggelige omgivelser og smilende personale.

Der var 2 valgmuligheder i Stjerneskud. Den lille (som stadig er stor) til kr. 169,- med en fiskefilet eller den store til kr. 199,- med to fiskefileter. Dejlige stjerneskud med masser af reje fra lage, citron på toppen sammen med ærteskud og grønne asparges. I bunden et surdejsbrød smurt med dressing og toppet med salat og herpå kom så den lækker panerede fisk. Ved siden af revet friskrøget laks og en god tomatdressing.

Vi fik serveret en kold øl fra Kolding Gårdbryggeri til og nød virkelig stedet og den dejlige mad.

Der er altid et men, når så kompetente roere finder ind på et madsted, og det var der også her. Brødet manglede vi at det var smørristet og ikke bare skåret frisk. Vi manglede rognen på toppen som prikken over iét.

Vi er på 6 stjerner ud af 7 mulige, og Cafe Klein er absolut højt på listen over årets vindere.

EFTERORD

Nu har vi besøgt de spisesteder vi kan nå fra fjorden og nydt deres stjerneskud, og deres forskellighed. Hver især har deres speciale, deres måde at tolke et måltid på og hurra for det! Alle giver deres version af det stjerneskud som passer lige til deres omgivelser og køkken. Tak for at I tolker og lader os have en mening bagefter. Det er jo en del af måltidet at have en oplevelse.

Men hvad skulle til hvis vi havde givet 7 stjerner? Det har vi faktisk talt rigtig meget om, og vi ender med at sige at havde I serveret det helt gammeldags klassiske stjerneskud for os med ristet fransk smurt med dressing. Herpå et par stykker friske sprøde salatblade, så en dampet fisk og en pandestegt fiskefilet, lidt tomatdressing, lakserogn og så rejer på toppen. Pyntet op med grønne eller hvide asparges, tomater, citron og dild. Så havde vi givet 7 stjerner på stedet!

Men tak for endnu engang at lade os bedømme og tak for gæstfriheden uanset hvor vi kom ind dresset op i ro tøj og kondisko.