

Kilde:

<http://www.rejseavisen.dk/groenland-med-boern-og-boerneboern-til-indlandsisen-3/3.html>

Grønland: Med børn og børnebørn til indlandsisen 3/3

Restaurant Mamartut

I virkeligheden kan det siges meget enkelt. Denne restaurant har det hele. God og hyggelig betjening, hvor tjenerne ved, hvad der serveres - og en fortræffelig mad. Frisk og velsmagende. Da vi kom til Restaurant Mamartut - der betyder noget i retning af ”smager godt” - var en anden familie med børn allerede ankommet og vi fik anvist vores bord. Fint at også børn kan være med på den fineste gourmetrestaurant i Ilulissat. Men husk at reservere bord i god tid. Flere gæster blev afvist, fordi der ikke var plads, mens vi var der.



Menukortet denne aften bestod af tre forskellige forretter, tre hovedretter samt tre desserter. Og børnebørnene kunne vælge mellem to børnemenuer, hvor valget faldt på stegt kylling – en halv kylling til hver var mere end rigeligt! Vi andre kunne også vælge – men det var svært. Skulle det være hvidløgsstegte rejer, hval carpaccio eller cremet torskebisque som forret? Grillet confitteret rensdyrkølle, kotelet af hellefisk eller oksefilet, som hovedret? Og som dessert - pandekage med iscreme og appelsinsauce, gorgonzola a la Mamarmut eller æblekage med nødder og tranebær? Ingen må tro, at man ikke kan få gourmetmad i Grønland.

Børnene var mætte og trætte efter dagens mange indtryk og Rasmus og Anne-Vibeke tog dem med i en taxa tilbage til hotellet, mens Mikkel, Allis og jeg spadserede tilbage gennem byen, for at få det sidste indtryk før hjemrejsen næste dag.

Der var noget vi ville fejre, Allis og jeg - og hvilken større glæde kan man have, end at vise sine børn og børnebørn et af verdens allersmukkeste steder?