

udfordret på sanserne, forklarer sous-
sen.
lpasset gæstens tempo. Og i hvert fald to
er med kaviar.

nce

og dekadent skal det være, når man slår
Balcony. Her er forkælelsen, maden og
international kaliber. De gode, nordiske
lillerkenen har fået et løft - og det samme

delige indretningsplan her var klart nor-
med birk og lyst træ, hvide vægge og sort/
er på væggene. Men det fik en indret-
rtigt ændret på, og vi klager bestemt ikke
siger Peter Steen Hansen.

rørkegrå. Stolene er mørke og bløde i
ærmene i røgfarget glas dæmper de var-
og får messingdetaljerne i lokalet til at
hjørner i turkis, dybgrøn og skrigende
uge bliver strøget direkte på bordene, på
hele står rækker af sprøde vinglas klar
brug, og billederne understreger stedet:
mukke balkoner.

nført og funky, men The Balcony er dog
rtsfase. De tre unge herrer bag skal sta-
til vildt svingende besøgstal fra uge til
ned et meget lille hold i forhold til andre
amme størrelse og kaliber.

er ikke helt færdige med at udvikle ste-
ctober begynder vi med et brunchkon-
til The Balcony med en fast menu, og det
tager godt imod, fortæller Peter Steen

igen opmærksomheden mod gærdejen,
grene og kun modstræbende lægger sig
forme. Mod gærdejen og mod aftenens
itionen om at holde fast i det niveau, der
cony så langt på så kort tid.

lla Thorup Christoffersen
n@fyens.dk
obert Wengler
ens.dk



Lamper i røgfarget glas kaster et blødt lys på interiøret i The Balcony, hvor de hvide duge bliver strøget direkte på bordene.

// MÆNDENE BAG THE BALCONY

Peter Steen Hansen, 28 år, køkkenchef.
Udlært fra Hviids Vinstue i Vejle. Har også været på blandt andet
Restaurant Komfur i Aarhus og 56 grader i København og senest
på Munkebjerg Hotel.
Anders Jensen, souschef, 24 år.
Udlært fra Munkebjerg Hotel og dens gourmetrestaurant Treetop,
hvor han var, indtil Peter Steen Hansen fik ham med til Odense.
Peter Fæster, 27 år, restaurantchef.
Udlært fra Admiralen i Kolding. Var også ansat på Munkebjerg
Hotel, men til Spanien og arbejdede på en Michelin-restaurant,
inden han i foråret vendte hjem til Danmark og blev tredje mand
i The Balcony.

// SPIS PÅ THE BALCONY

På The Balcony findes ingen à la carte-menu,
men derimod tre forskellige fastsatte menuer
i forskellige størrelser, så gæsten kun skal tage
stilling til, hvor sulten han er.
Fire retter koster 498 kroner, syv retter koster
798 kroner, mens 10 retter koster 1000 kroner.
Vinmenu kan tilkøbes og begynder ved 398
kroner.
Vælger man de 10 retter, skal man regne med
en aften, der varer mellem fire og seks timer.

Kom til Høstmarked på Sanderumgaard arrangeret i samarbejde med Davinde Beboerforening



Søndag den 25. september kl. 11.00 - 16.00