



Café Edderfuglen åbner med ny, ung forpagter

Læs side 4

4

Tirsdag den 24. marts 2015

Energisk kok åbner Café Edderfuglen

NYISTANDSAT: 25-årige Victor Guldborg Pedersen knokler løs for at have alt på plads til åbningsdagen 27. marts.

RØSNÆS: På Røsnæs er et af de sikre forårstegn, at Café Edderfuglen åbner for sæsonen. I år foregår det fredag den 27. marts med ung og energisk restauratør og kok i nyistandsatte lokaler.

15. marts overtog 25-årige Victor Guldborg Pedersen forpagtningen af Café Edderfuglen på Røsnæs Naturskole. I øjeblikket er derfor godt gang i forårsrengøringen og malerpenserne, således der fredag før palmesøndag kan åbnes for sæsonen og påsken. Fra fredag den 27. marts og frem til 2. påskedag er der åbent hver dag 10 til 21.

Victor Guldborg Pedersen er velkendt på Røsnæs og for Café Edderfuglens gæster, idet han sidste år var daglig leder og kok på Café Edderfuglen. I år har Victor Guldborg Pedersen fået mulighed for at blive herre i eget hus, da Kalundborg Kommune valgte at bortforpagte Café Edderfuglen til ham.

Barnedrøm opfyldt

Den nye forpagter brænder for Café Edderfuglen, den smukke natur samt den gode mad og det gode gastronomiske håndværk.

Allerede som 8-årig proklamerede Victor Guldborg Pedersen, at han ville være kok, og til forældrenes store fortrydelse pjækkede han ofte fra skolen for at eksperimentere med madlav-



Victor Guldborg Pedersen har haft travlt med at forberede åbningen af Café Edderfuglen.

ning hjemme i familiens køkken. Han holdt fast i sin passion for god mad, og som 17-årig startede han på Hotel- og Restaurationsskolen sammen med 37 andre unge kokkeelever, og fire år senere blev Victor Guldborg Pedersen udlært som kok - som en ud af to af de oprindelige 38.

Lokale øko-varer

På Café Edderfuglen har kokken sammensat et interessant menukort, der lægger vægt på det gode nordiske køkken baseret på sæsonbestemte lokale økologiske råvarer,

der tilberedes på et højt gastronomisk niveau. Maden ledsages af gode vine fra hele verden - fra Røsnæs via Middelhavsområdet til Sydamerika og Australien.

Café Edderfuglen er med til at understøtte og deltage i den gode udvikling, der i øjeblikket foregår på Røsnæs, hvor der for tiden bygges Naturrum og Aktivitetshus. Endvidere ligger Danmarks største vingård, Dyrehøj Vingaard, på det solrige Røsnæs.

Sammen med vingård

Skærtorsdag holder Dy-

rehøj Vingaard og Café Edderfuglen et fællesarrangement på Dyrehøj Vingaard, hvor vingårdens ny-tappede 2014 vine præsenteres sammen med en fem-retters menu fra Café Edderfuglen.

Der har været stor interesse for dette arrangement, hvor 80 personer fuldtog det i løbet af få dage. Fra langfredag til 2. påskedag vil Café Edderfuglen derfor fortsætte succesen ved at servere de samme vine og den samme fem-retters menu på caféen.