



22
nov 2014

Brunchtest - Clarion Sign, American Table

Skribent: **Vin & Matguiden**

Clarion Sign har tillsammans med världskocken Markus Samuelsson komponerat en svulstig amerikansk brunch. Något som förstås gjorde oss mer än nyfikna att prova.

Vi möts direkt av en hovmästare som visar oss till vårt bord, bokat med god tidsmarginal, och välkomnas med varsitt glas apelsinjuice. Inredningen är väl genomtänkt och skapar en riktigt mysig miljö trots att vi har lite svårt att släppa känslan av att vi sitter i en hotellobby. Men nog om detta, nu till den riktiga anledningen för besöket ? brunchen.

Vid första anblick ser vi ett väl tilltaget buffébord med kall mat och desserter, en smoothie-bar och en varmrättsbuffe uppdukad i det öppna köket. När vi granskar det kalla förrättsbordet närmare hittar vi både klassiska charkuterier och nya smakkombinationer som till exempel tanderilax. Det mesta faller oss väl i smaken men vi saknar, trots nämnd lax, lite mer av havets läckerheter speciellt då vi inte finner något av denna vara bland varmrätterna.

På tal om dessa, lämnar varmrätterna oss inte besvikna. Avsaknaden av fisk till trots. Klassiska amerikanska rätter och såser kommer verkligen till sin rätt här. Ett ägg benedict avrundar tallriken på ett trevligt sätt för annars ganska heta smaker.

Dessertbordet var vår största besvikelse. Det är gott men inte vad vi hade väntat oss, här hade vi hoppats på mer. Det kanske beror på den förädiska mättnaden som infunnit sig. Goda smoothies fungerade dock utmärkt som plåster på såren.

Kort och gott är det här en brunch väl värd ett besök, framför allt för dig som helst fyller tallriken med varmrätter på en buffé.