

TIPS VG

- Forsiden
- Nyheter
- Siste 48 timer
- Været
- VGTV
- Næringsliv24 NY!
- Sport
- Fotball
- Rampelys
- VG Radio
- VG-lista
- Musikk
- Film
- TV-guide

↓ annonse

FINN	
Reise	2.100.000
Jobb	13023
Eiendom	61407
Klær	65970
Bil	48986
Båt	12763
Sett inn annonse	

- Lesernes VG NY!
- Blogg NY!
- Tett på nett
- Diskutér
- Reisebrev
- DINE PENGER
- Helse
- Vektklubb.no
- Reise
- Mat og drikke
- Bil og motor
- Bolig
- Prisguide
- Data og nett
- Spill
- Spill spill!
- Bildespesialer
- Mobil
- Moteplassen
- Finn en jobb
- Orooni
- Fotoalbum

- Restaurantguiden
- Tipperesultater
- Morten M.
- Dilbert
- VG-shop
- Jobb i VG
- Info om VG
- Annonseinfo
- Søk

↓ annonse

- Mobil
- djuice
- Telefoni
- Internett

Bredbåndspatroljen hjelper deg på nett
[Les mer](#)



Lanternen Restaurant



Idyll på bryggekannten

Lanternen restaurant har deilig beliggenhet blant seilbåter og roere, på Oslos mest fasjonable bryggekannten. Med grei mat til hyggelige priser, servert av vennlige servitører.

Huk aveny. Smak på navnet. Mer snobbete kan det knapt bli i Oslo. I enden av gaten ligger Dronningen, klubbhuset til Kongelig Norsk Seilforening. Der borte til høyre hviler Oslostudentenes Roklub trygt og lavt i terrenget.

Tross den røde stjernen har den klassiske fasaden noe ærverdig Oxford-aktig over seg. Midt mellom ligger Lanternen. Rett på bryggekannten, med smårutete vinduer. En institusjon i hovedstaden, i sin tid så populær som «ølle»-sted at Bygdøyfergene kuttet ut de siste avgangene om kvelden. Det ble for mye bråk.

Nå ligger det lille gråhvite huset stille og fredelig i solen, som en oase for turistene, og for en og annen bygdøyboer.

Den koseligste måten å komme seg til Lanternen er også den mest effektive. Bruk Bygdøyfergen fra Rådhusplassen. Gå av på første stopp.

Det er ingen trengsel i lokalet i kveld. Sikkert flint, for de svenske servitørene påpeker at de nettopp har begynt i jobben. Uten at det viser seg å være noe problem. Faget kan de. For eksempel å ønske velkommen, hjelpe til med menyen, servere vann og aperitiff.

Vi hygger oss straks der vi sitter og bivåner siste rest av båtpussen utenfor vinduene. Det meste av tonnasjen ligger allerede og duver i sjøen. Fallene slår lett mot mastene i den lille brisen, mens vi spiser kamskjell og scampi.

Menyen er rikt sammensatt, fra smørbrød og småretter, via pizza og pasta til en mer ordentlig restaurantmeny. Et lite knippe for- og hovedretter som ikke kan gi noe virkelig bredt utvalg, men som lover stekt makrell i sesongen. Bedre stekt enn scampien håper vi, for den er nesten rå som sushi.

Hovedretten, entrecôte, er til gjengjeld stekt i meste laget. Ikke blodig, slik vi ba om.

Crème brûlée-testen ender så vidt med bestått. Litt for mye pudding, og litt for komet konsistens, er dommen.

Men vi har det bra likevel. Sommeren har listet seg ut akkurat i dag, bølgene skulper, måkene piper.

Hverken nypotetene eller jordbærene er kommet ennå. Forventningen er ofte den største gleden.


Meny

Noe for enhver smak. Fem forretter, fem fisk og fire kjøtt. Småretter, pasta, salater, pizza og burger. Både stor og liten sult får sitt, altså. Tross antallet retter blir menyen såpass springende at den ikke går i dybden, og for eksempel gir et rikt utvalg fisk. Enkelt vinkart med en liten hovedvekt på hvitvin.


Kjøkken

Forretten med scampi og kamskjell var så lite stekt at de nesten var sushi. Entrecôten viste seg til gjengjeld å være vel mye stekt, selv om vi ba om å få den blodig. Desserten, crème brûlée, var komete og semuljegrønsaktig i konsistensen. Maten var sjenerøs og elegant presentert. Råvarene og tilbehøret holdt høy kvalitet


Miljø

Beliggenheten rett på bryggekannten, med sol, sjø og seilbåter, er uslående. Noe av det fineste Oslo har å by på. Det gamle krohuset er smakfullt oppusset de siste årene, og fremstår avslappet elegant. Toalettene er gullende rene


Service

Betjeningen var ny, men de kunne faget sitt. Dessuten tok de varmt og hyggelig vare på gjestene. Vi fikk råd om mat og vin, vann på bordet med en gang, og alle retter kom og forsvant som de skulle, i behagelig tempo


Priser

Forretter under hundrelappen, hovedretter under to hundre og mange alternativ til en rimelig penge gjør det mulig å spise riktig rimelig på Lanternen. Så finnes dyrere alternativ, som kamskjell og andebryst. Vinene er hyggelig kalkulert godt under tre ganger Vinmonopolets pris, unntatt husets vin som nesten koster fire ganger polprisen.


Karakter

Anmeldt: 12. mai 2006
 Navn: Lanternen Restaurant
 Adresse: Huk Aveny 2
 Sted: Oslo
 Telefon: 22 43 78 38
 Kategori: De trendy

En oversikt over de restauranter, kafeer og spisesteder der VG har vært gjest. Terningkastet er VGs dom- en samlet vurdering av stedets tilbud.

SØK

Restaurantnavn:

Sted:

Oslo

Sorter etter:

Navn

Søk

OSLO

De eksklusive

-  **Statholdergaarden**
Rådhusgata 11
-  **Oslo Spiseforretning**
Oslogate 15
-  **Brasserie Blanche**
Josefines gate 23

De tradisjonsrike

-  **Frognerseteren**
Holmenkollveien 200
-  **Bristol Grill Bristol Hotel**
Kristian IVs gate 7
-  **Grand Café**
Karl Johans gate 31

De folkelige

-  **Ali Baba**
Tøyengata 2
-  **Harlekin**
Hegdehaugsvelen 30 B
-  **La Guitarra**
Fredensborgveien 42

De eksotiske

-  **Rehmans**
Sellduksgata 15
-  **Nodee**
Middelthunsgt. 25
-  **Nambo restaurant & bar**
Majorstovn. 34



BERGEN

-  **To Kokker**
Bryggen 29
-  **Brasserie Bølgen & Moi, Bergen**
Rasmus Meyers allé
-  **Statsraaden**
Bryggen

TRONDHEIM

-  **Visevertshuset**
Kjøpmannsgata 40
-  **Credo**
Ørjaveita 4
-  **Chablis Brasseri og Bar**
Øvre Bakklundet 66

STAVANGER

-  **NB Sørensens Damskibsexpedisio**
Skagen 26
-  **Café de France**
Elganesveien 8

TROMSØ

-  **Store Norske Fiskekompani AS**
Storgata 73
-  **Emmas drømmekjøkken**
Kirkegaten 8
-  **Compagniet**
Adr. Sjøgaten 12.