



Optimistisk kvartett fristar med smaksprøver i ettermiddag: Morten Nilsen, Marianne Nilsen, Anders Stokkebø og Karoline Neset. (Foto: Ola Matti Mathisen)

Fredag klokka 15 opnar Morten Nilsen Vertshuset som han har leigd ut august av Røssland. Men allereie i ettermiddag skjer det ein tjuvstart - med servering av smaksprøver i ein høgst sommarleg atmosfære utanfor SPAR.

Det er wraps og kjuklingsuppe med heimebaka brød som det framtidige personale kan frista med.

Når dei kommer i gang i Vertshuset vil det stå 11 rettar samt snacks på menyen når dessert blir rekna med. Morten Nilsen karakteriserer meny-innhaldet som enkel sommarmat til fornuftige prisar. Han strekar under at alt vil bli bygd opp frå botnen av. Til dømes vil fiskesuppa vera heimelaga og dei vil baka brød kvar morgon.

Ansvarleg for kokkinga blir ein 24-åring frå Stavanger som Morten karakteriserar som ein superkokk. Han heiter Anders Stokkebø, som har hatt Hjelmelands Spa-hotell i Ryfylke som den siste arbeidsplassen sin.

-Kva er kommentaren din til at du blir kalla superkokk...

-Eg har i alle fall fått gode tilbakemeldingar, lyder svaret.

Elles er Morten optimistisk framfor Vertshus-opninga. Då byggjer han på reaksjonane frå uskedelingane så langt. -Alle er superpositive. Det står jo att å sjå om dei fylgjer opp med å koma til Vertshuset. Men eg trur deigjer det og også kjem att hvis vi klarer å laga god mat og yta god service, noko som sjølvstøtt er målet vårt.

-Blir det mogeleg å ta seg ein svingom også?

-Det gjer det, allereie under opninga fredag blir det musikk. Seinare i sommar vil vi by på både eit lokalt band og ein muskar frå Stavanger, lovar Morten.

Av Ola Matti Mathisen