

## Højrebsvognen har fået en renæssance på Skipperkroen i Køge

AF PER MØLLER

**KØGE:** Tilbage i 1992 lancerede restauratør Claus Phillipsen på Restaurant Skipperkroen på Havnen i Køge en menu, der strans slog igennem og blev en kæmpesucces.

Nemlig den hæderkronede helstegt oksehøjreb.

- Det blev en succes der kom helt bag på os. Alene det første år solgte vi 180 reb á 15 kilo - hvilket vil sige 1,6 tons højreb. Højreben blev skåret fra den til anledningen særligt indkøbte højrebsvogn, som kostede den nette sum af 45.000, husker Claus Phillipsen, der nu har givet højrebet og højrebsvognen en renæssance. Succesen fortsatte frem til 1996 hvor menuen blev pillet af spisekortet.

- Rigtigt mange har efterspurgt den helstegte oksehøjreb - så efter moden overvejelse har vi nu startet op igen med at servere højreben med tilhørende rodfrugter, håndskårne pommes frites og hjemmelavet bearnaise eller sauce bordelaise - alt sammen til en pris hvor alle kan være med, fortæller Claus Phillipsen.

Den helstegte oksehøjreb med tilbehør serveres hver torsdag, fredag og lørdag - alle dage fra kl. 17.30-21.30.

Publiceret: 11. Februar 2014 12:00



Tjener Charlotte Winther Olsen skærer for af den helstegte oksehøjreb. (Foto. JCJ).