



Her ses hotellets ejer,  
Pernille Rasmussen.

# JORDNÆR LUKSUS PÅ HEDEN

Med højt til himlen, skøn natur omkring og lækre råvarer på bordet indbyder Kongenshus Kro & Hotel nær Viborg til hygge og afslapning.



**N**ærvær, engagement og personlighed. Tre væsentlige begreber, som gæster på Kongenshus Kro & Hotel i Daugbjerg ved Viborg kan forvente vil gennemsyre et besøg på stedet, uanset om det er et ophold på et af hotellets otte hyggelige dobbeltværelser, til et festligt selskab eller til gourmetmiddag på restauranten. Drivkraften bag det er hotellets ejer, Pernille Rasmussen, som i sig selv er lidt ud over det sædvanlige, så det er ikke overraskende, at stedet også er det.

#### STOR ERFARING FRA IND- OG UDLAND

Som blot 31-årig har hun både en uddannelse til kok og tjener med i bagagen, der har bragt hende rundt til adskillige anerkendte spisesteder i både ind- og udland, inden hun i 2003 tog springet og blev selvstændig med Prinsessen & Hendes Kriger i Herning. Men rammerne kunne ikke rumme succesen, så tre år senere overtog hun Kongenshus Kro & Hotel, som hun siden har været omdrejningspunktet for. Her er hverken køkken- eller restaurantchef; i stedet har Pernille Rasmussen en finger med i alt. Fx er det chefen selv, som iført gummistøvler står i den nærliggende å og plukker brøndkarse, når det optræder på menuen.

#### UDGANGSPUNKTET ER DET JORDNÆRE PÅ LUKSUŠMÅDEN MED FOKUS PÅ DET DANSKE

##### LOKALT ELLER HJEMMELAVET

Også leverandørerne bliver udvalgt med omhu, og de skal være så lokale som muligt. Melet bliver malet 50 km væk, morgenbordets lammeleverpostej stammer fra den lokale slagter, og marmeladen laver Pernille gerne selv. Den kommer både på morgenbordet og bliver solgt som et velsmagende minde i hotellets lille butik, som byder på et bredt udvalg af lækre delikatesser.

Den nærliggende hede, Kongenshus Mindepark, er desuden ikke alene et af Danmarks smukkeste og mest specielle naturområder, som er basis for spændende naturoplevelser for gæsterne på Kongenshus Kro & Hotel, den leverer også en betydelig del af råvarerne til restauranten. Fx tyttebær, rønnebær og svampe i store mængder, som kommer gæsterne til glæde. Desuden græsser Nordens største fåreflok på heden, og kød herfra er også ofte på menuen.

#### RESPEKT FOR RÅVARERNE

I køkkenet bliver alt så vidt som overhovedet muligt lavet fra bunden, og ingredienserne må gerne være lidt anderledes, som fx andetunger og gede- og lammekæber. Udgangspunktet er det jordnære på luksurmåden med fokus på det danske, det enkle og det sæsonprægede med respekten for råvarerne i højsædet. Det betyder, at unødvendig forarbejdning og halvfabrikata er yt, mens økologi & slow food solidt fodfæste i køkkenet.

Se mere om stedet og dets mange muligheder på [www.kongenshushotel.dk](http://www.kongenshushotel.dk).

DRIVKRAFTEN BAG DET ER HOTELLET EJER, PERNILLE RASMUSSEN, SOM I SIG SELV ER LIDT UD OVER DET SÆDVANLIGE, SÅ DET ER IKKE OVERRASKENDE, AT STEDET OGSÅ ER DET

