



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE TRØNDELAG

REFERAT

Speilsalen Spesial - Britannia Hotel Tirsdag 8. og onsdag 9. mars 2022

Vi ankom vakre Speilsalen på Britannia Hotel kl. 19.00 og ble vist til bordet av et svært hyggelig og imøtekommende vertskap.

Undertegnede deltok på middagen tirsdag 8, men ønsket også velkommen dagen etter, 9. mars.

Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag har to restauranter med 1 stjerne i Guide Michelin, Fagn og Speilsalen. Begge ba om muligheten til å lage en spesialaften i 2022, der de fikk vise hele sin meny og ikke begrenset til kun 5 rettes meny, som er vanlig på en Diner Amical.

Det ble så voldsom påmelding at Speilsalen åpnet opp for å ha det over 2 dager, med 36 heldige gjester pr. dag. Det var derfor naturlig at gjestene begge dager ankom Speilsalen med store forventninger om en unik kveld med høy gastronomisk kvalitet.

Undertegnede ønsket velkommen på vegne av Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag.

Det passet seg veldig godt å skåle og gratulere alle kvinner med dagen siden det falt sammen med vårt arrangement samme dag. Det samme gjorde vi selvsagt også dagen etter. Jeg benyttet også muligheten til å gratulere og hedre kveldens Sommelier Nikolai Haram Svorte. Han var Norges representant i Jeunes Sommeliers i Lyon 2021, der han som første normann i historien vant gull.

Etter det ble ordet gitt til Chef Rôtisseur Haakon Solbakk, som var ansvarlig for kjøkkenet begge kvelder.

Han ønsket velkommen og ba oss lene oss tilbake og nyte opplevelsen av mat og vin.

Og la meg si det med en gang, det ble en reise i helt unike smaker og små og store kunstverk på tallerkenen.

FULL FORESTILLING

08.03.2022

DEN SPEDE BEGYNNELSE

egg - oscietra - crème fraîche

brød - røreke - gjær

sjøkrepsklo - norsk «curry» - rug

2016 Blanc de Noirs Brut, Coessens, Champagne, Frankrike

HISTORISKE HERLIGHETER FRA HANASAND

tomat - alpeost - ramsløk

2019 69 Arrobas, Albamar, Rias Baixas

EN NORSK FLØRT MED ASIA

fjellrøye - agurk - hvit soya

2020 Gelber Muskateller, Neumeister, Vulkanland Steiermark, Østerrike

EN PILGRIMSFERD FRA FRØYA

kamskjell - granskudd - selleri

160ème Édition Grande Cuvée, Krug, Champagne, Frankrike

HAVETS DYP & JORDENS GLEDER

sjøkrepsklo - gresskar - tindved

2017 Néphèle, Laroque d'Antan, Côtes du Lot, Frankrike

FRA VINTERLIGE FJORDER

kveite - shiitake - bergamot

2019 Gevrey Chambertin "Les Songes", Heresztyn-Mazzini, Burgund, Frankrike

ÅRETS FØRSTE SOLGLIMT

salbeer - fløte - te

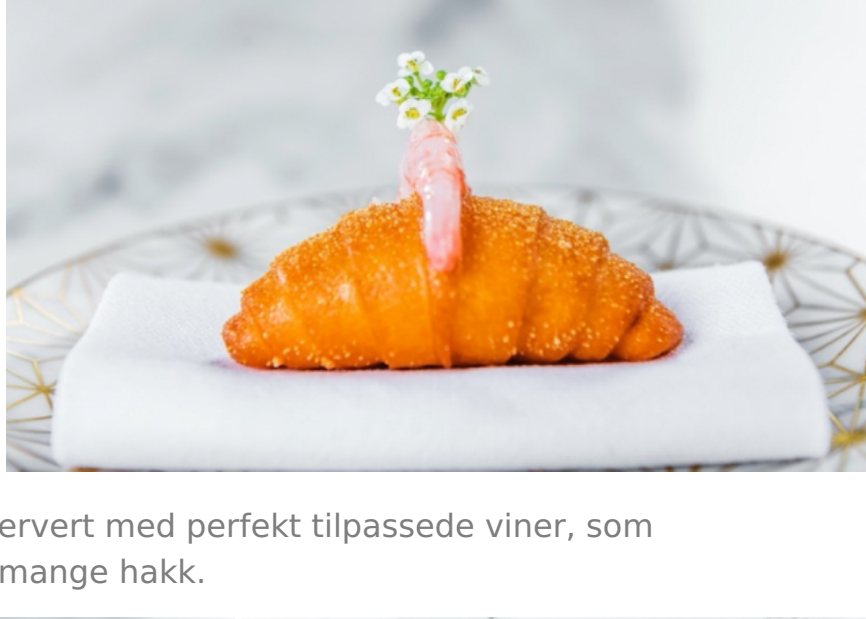
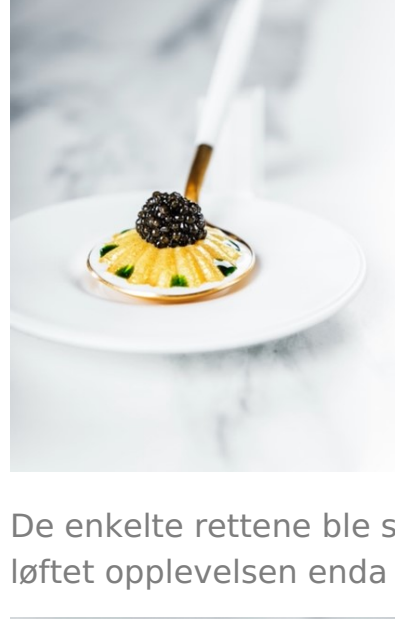
2019 Herrenberg Auslese, Maximin Grünhaus, Ruwer, Tyskland

PÅ BESØK HOS BESTEMOR

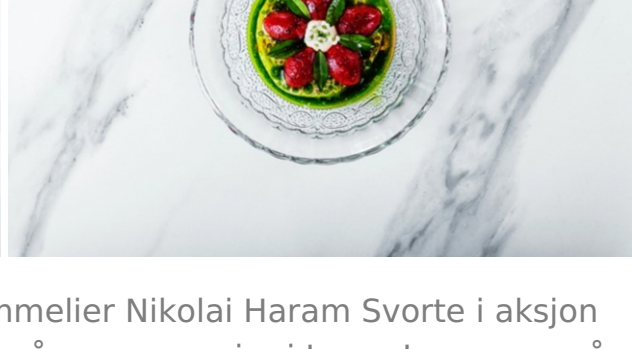
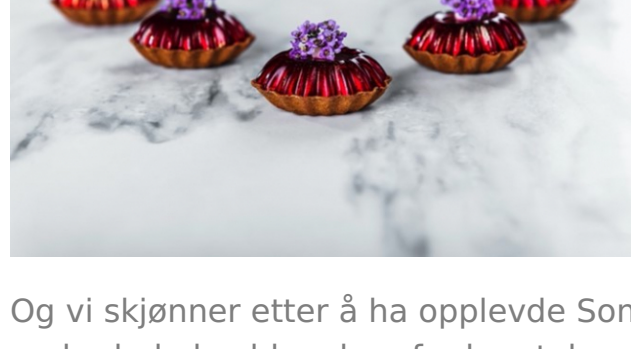
honning - marengs - grillet klementin

jordskock - lakris - tamarind

sjokolade - karamell - hasselnøtt



De enkelte rettene ble servert med perfekt tilpassede viner, som løftet opplevelsen enda mange hakk.



Og vi skjønner etter å ha opplevde Sommelier Nikolai Haram Svorte i aksjon under hele kvelden, hvorfor han tok en så suveren seier i Lyon. La meg også si at det er ingen overraskelse for oss som deltok på denne middagen, at Håkon Solbakk er regnet av en av Norges fremste kokker. Hans sjef, den legendariske kokken og lederen av Speilsalen, Christopher Davidsen, var opptatt på annet hold de to kveldene, med kan trygt overlate ansvaret til sin NK flere ganger uten bekymringer.



Menyer var i all hovedsak basert på fisk og skalldyr, og den type råvare er aller best nettopp nå i den kalde årstiden.

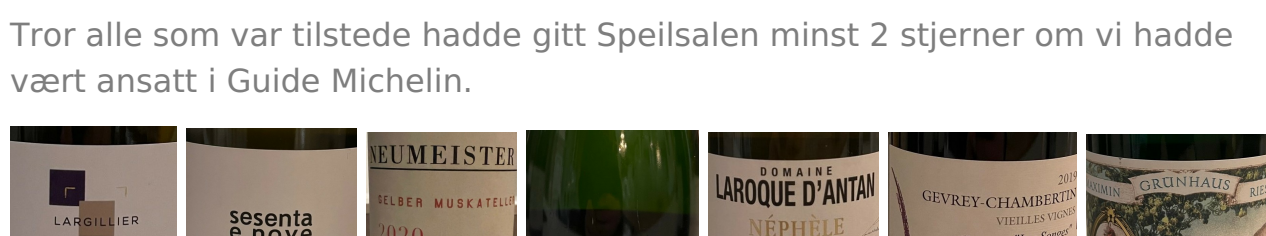


Undertegnede takket også for maten, og jeg må innrømme at jeg er dypt imponert og blåst av banen av det skyhøye nivået på mat og vin gjennom absolutt hele kvelden. Etter min mening var det ikke et eneste feilskjær.



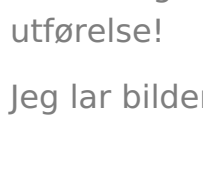
En av gjestene bemerket også at dette er jo mye bedre en en 1 stjernes restaurant i Frankrike.

Tror alle som var tilstede hadde gitt Speilsalen minst 2 stjerner om vi hadde vært ansatt i Guide Michelin.



En stor og varm takk til den sorte og hvite brigade for eksellent jobb og utførelse!

Jeg lar bilder og meny tale for seg selv.



Roar Hildonen
Bailli Régional

Chaîne.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.