



Chaîne des Rôtisseurs

BAILLIAGE D'OSLO

REFERAT

L'Ordre Mondial Ekebergrestauranten Onsdag 10. mai 2023

15 medlemmer og to gjester var samlet denne strålende og solfylte ettermiddagen for å innta en 3-retters middag med nøye utvalgte viner i fokus. Vi satt i et chambre séparée i 2. etasje. Funkisbygget tegnet av Lars Backer kommer spesielt til sin rett på en sånn forsommerdag, - der det ligger gnistrende hvitt omringet av blå himmel og blå fjord, samt trær med friske, grønne skudd.

Echanson national Rolf E Wenstad ønsket velkommen etter at aperitiffen med engelske bobler var inntatt, og vi hadde satt oss til bords. Så kom maten, og det var spennende å få servert to viner til hver av de tre rettene i meny. Diskusjonen gikk rundt bordet om hvilken vin man synes var best til hhv. forretten, hovedretten og desserten. Dyktige og hyggelige Lukas servert oss denne kvelden. Bailli régional Arne Marius Berg oppsummerte kvelden, og informerte samtidig om kommende arrangementer.



Menyen var som følger:

Aperitiff; Gusbourne Blanc de Blancs 2018 England

Forrett

TOMATER FRA HANASAND med tomat- og hummergelé, Avruga caviar og hjemmelaget Ricotta Soalheiro Primeiras Vinhos Alvarinho 2020, Minho (Vino verde), Portugal

Caillourdin Pouilly-Fumé Les Cris 2020, Loire, Frankrike

Hovedrett

PEPPERGLASERT ANDEBRYST med pastinakkrem, spisskål, grillet løk og andesjy med sherry- og lavendel honning

Ken Forrester Petit Pinotage 2020, Western Cape, Sør-Afrika

LEKO Pinot Noir 2020, Adelaide Hills, Australia

Dessert

RABARBRAMOUSSE med jordbær- og sitronverbena, rabarbrasorbet og karamellisert hvit sjokolade Il Falchetto Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italia 2019

Cazes Muscat de Rivesaltes, Rousillon, Frankrike 2019

Kaffe

[Chaine.no](https://www.chaine.no)



Vinene vi fikk servert!



Ekebergrestauranten



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.