

Diner Amical på 30-års jubileum

I 1987 etablerte den alltid blide og gjestfrie Herbert Klein byens velkjente fiskerestaurant; Havfruen i Kjøpmannsgt. Så i år er det 30-års jubileum som markeres i flere vendinger. Denne gangen var det vår tur i Chaine Des Rotisseurs å bli med på feiringen. Onsdag 26. april møtte således ca. 45 forventningsfulle gjester utenfor Havfruen hvor vert Herbert tok imot oss i kjent humørfylt stil.

Først fikk vi servert Appelsintoddy under Bybroen hvor Nardo Skolekorps fremførte 3 låter for oss. Det var som å være under «Bridge over trouble water».



Deretter beveget vi oss til inngangen hvor jubileet skulle markeres ved å knuse en ølflaske; en skikkelig dåp. Herbert kledde på vårt medlem og eiendomssjef i Trondheim Havn, Tove Kulseng et regncape og så smelte hun flasken i containeren, men den var ikke så enkel å knuse. Det ble mye skum, men en artig markering ble det.



Så ble vi ønsket velkommen til bords i restauranten av Havfruens hyggelige personale. Meget flott oppdekking i fantastiske lokaler ved Nidelvens bredd.

Bailli Regional, Roar Hildonen, ønsket som vanlig velkommen og benyttet selvfølgelig anledningen til å gratulere Herbert og hans team med jubileet. Havfruen er den restauranten i Trondheim som har hatt samme eier i hele sin tid og det forteller mye hva Herbert har betydd for bransjen og ikke minst for vårt Baillage. Han var bl.a en av initiativtakerne og bidragsyterne i etablering av «Fondet for utvikling av unge talenter». Til slutt leste Roar opp en hyggelig hilsen fra Thore Sande Bailli Délégué de Norvège hvor Herbert fikk tittelen **Grand** Officier Maître Restaurateur. Denne får han utdelt under Grand Chapitre i Ålesund 25-27 august.

Så overtok kveldens vert Herbert igjen og ga noen korte glimt fra Havfruens historie; bl.a. historien om svenskekongen Carl Gustaf som kom på sykkel. Sykkelen ble stående igjen over natten og hentet dagen etterpå. Deretter presenterte Hovmester og Vin Sommerlier Helle Pettersen kveldens 5-retters meny. Det var utrolig hyggelig at den hadde tatt utgangspunkt i den meny de presenterte på 1-årsjubileet i 1988, se **Meny 1** under. I tillegg de 4 rettene hadde de tatt med Havfruens sagnomsuste Blåskjellsuppe som også er havnet i Guinness Rekordbok (den største gryta i verden). Når rekorden ble

satt på Torvet innbragte det også 100.000,- til Barneklubben, som igjen viser den raushet og omtanke Herbert og hans gjeng gir til byen vår.

Etter at dere har studert menyen fra 1988; så går vi gjennom kveldens retter med drikke i tur og orden.

Et år er gått, og Havfruen har bestått. Vi feirer bursdag lørdag, og feirer også at vi har fått alle rettigheter hva angår skjenking. Det er derfor vår glede å invitere nye og gamle gjester til jubileumsmiddag med jubileumspris.	
MENY I	MENY II
Laksepaté * Butterdeigsinnbakt ørret, salat og sitronkrem fraiche *** Dampet breiflabb i safransaus og friske blåskjell ***** Sorbet med friske frukter og kiwisaus ***	Laksepaté * Skalldyrsuppe smaksatt med cognac *** Smørstekt laks schnitzel med morkelsaus ***** Ferske jordbær med likørkrem ***
kr. 235,- pr. pers.	kr. 235,- pr. pers.

RETT 1:

Lakseplate med Frøya laks, jordskokkpure, pastinakk chips og blåskjell postei.

Von Winning ,Win Win ,Riesling 2016 , Tyskland



RETT 2:

Havfruens verdensrekord ,Blåskjell, dampet med hvitvin , ingefær, hvitløk og lime.

Havfruens eget Blåskjelløl fra Frøya, til anledning jubileet. Tøft!!!



RETT 3:

Smørdeig bakst ørret rilette med geitost ,sjalottløk og sitron fraiche.

Lagar de Cervera, Albariño, Spania 2015.



RETT 4:

Salvismør dampet breiflabb med gulrotpure, safran-blåskjell saus og fargerik sauterte grønnsaker.

Olivier Leflaive, Bourgogne Blanc les Seilles, Frankrike 2014.





Mellom hovedrett og dessert holdt byens store byhistoriker Terje Bratberg et fornøyt innlegg om mat og drikke tradisjoner på 1700-tallet i Trondheim. Det var mye mat, og han nevnte bl.a en som opplevde å spise 7-retter med nok drikke, tok en liten pause, for så å gå på nye 7-retter med nok drikke. Det endte selvfølgelig med at han måtte bæres ut.

RETT 5:

Fersk fruktsalat med calvados-mynt marinade ,champagne sorbet og kiwi saus.

Gran Feudo Moscatel Dulce 2015 , Spania





Her er bildet av kveldens drikke, fra venstre forrett osv.



Matomtalen denne kvelden hadde Nina Knudsen Rydjord, her i hyggelig selskap med verten sjøl. Hun skrøt av opplevelsen vi hadde fått ta del i, og konkluderte med at den hvite og svarte brigade hadde levert igjen.

Daglig leder Jens Røhlinger og resten av teamet på Havfruen høstet stående applaus fra meget fornøyde gjester.

Herbert hadde som vanlig noe kulturelt å komme med på slutten til kaffe/avec. Dirigenten for Nardo Skolekorps er en del av Trio Janitsjar, han og en til av gruppen avsluttet på trombone og trompet med 3 låter. En meget hyggelig seanse.



Til slutt vil referenten; som Nardo-gutt og barndomsvenn av Herbert, og på vegne av oss alle si tusen takk for en fantastisk kveld. Det er alltid hyggelig i hans og Kristin sitt selskap.

Lars Vinje

Vice Conseiller Gastronomique