

REFERAT

Dîner Amical på Røst Teaterbistro Onsdag 22. januar 2020

Det ble som forventet raskt fullbooket da Maitre Rotisseur Mette Evensen, Kjøkkensjef Martin Hovdal, Restaurantsjef Ida Von Stoltz og Sommelier Martin Haraldsen ønsket velkommen til Dîner Amical på Røst Teaterbistro. Dette var årets første arrangement i Trøndelag og forventningene var selvsagt høye. Restauranten tilhører ikke bare det absolutte toppsjiktet i Trondheim, men var også en av seks nominerte til Årets Restaurant i Norge og The Nordic Prize i Norden.

Det ryktes dessuten at Michelin-inspektørene var på besøk der i november og det blir spennende å følge Michelin og Visit Trondheim sitt arrangement i Olavshallen 17. februar.

Den gamle teatersalen var vakker pyntet da våre medlemmer ble ønsket velkommen med et glass Champagne, en **Pierre Peters Cuvée Réserve Blanc de Blancs Grand Cru NV**. Smilende og oppmerksomme servitører sørget videre for at glasset aldri ble tomt før vi gikk til bords.



Bailli Régional Roar Hildonen ønsket som vanlig velkommen, før han overlot ordet til vertsskapet. Rettene ble grundig og profesjonelt presentert etterhvert som de ble servert. Martin fulgte så opp med en særdeles overbevisende presentasjon av vinene. Her var absolutt intet overlatt til tilfeldighetene.

Det første som kom på bordet var to spennende små appetitvekkere, **Blåskjell, eple & rettich** og **Flatbrød & kryddersild**. Til dette fikk vi mer av den deilige friske champagnen fra **Pierre Peters**.



Første rett var **Tørmodnet elg, stikkelsbær & pannekake**, en kreativ og svært velsmakende kombinasjon. I glasset fikk vi en herlig **Sebastiën Dauvissat Chablis Grand Cru Les Preuses 2011**. Et raskt overblikk i restauranten viste kun smilende ansikter og denne kvelden hadde definitivt fått en pangstart.



Reitt nummer to var en nydelig kombinasjon av **Kamskjell, østers & agurk**. Til denne fikk vi en frisk riesling, en **Nik Weis St. Urbanshof Wiltinger Alte Reben 2018**. Rene og friske smaker i perfekt kombinasjon.



Profesjonelle servitører kommer smilende med nye spennende tallerkener og nye glass. Nå får vi servert en av sulturrettene til Røst, nemlig **potetbrød, svinenakke & Rørosrømme**, akkompagnert av noe så originalt som et sural fra lokalprodusenten **Monkey Brew**. Enkelte uttrykte skepsis til dette ølet og servitørene var da raskt på plass med noe alternativt i glasset. Imidlertid så skulle Martins noe originale valg av **Monkey Brew Trilobite Barrel aged** vise seg å sitte som et skudd til denne retten.



Vi har kommet til rett nummer fire og inn kommer **Potet, røkt kolje & løyrom**. Nok en flott anrettet rett med nydelige smaker. I glasset får vi en spennende **Terroir al Limit Terra de Cuques 2014**.

Nok en fantastisk smakskombinasjon.



Nok en rett blir servert, nå **Due, betet & steinsopp**. En kraftig og smaksrik komposisjon. De elegante og nesten overdimensjonerte Bourgogneglassene fra Zalto skaper forventninger i seg selv og forventningene blir innfridd med en kraftig **Comando G La Bruja de Rozas 2018**.



Etter denne imponerende rekken med smaksopplevelser var det tid for dessert. En frisk komposisjon bestående av **Blåbær, nyr & skogsyre** passet perfekt og med en **Sattlerhof Sauvignon Blanc Beerenausele 2017** i glasset ble dette en verdig avslutning på en fantastisk kveld.



Kveldens menyomtaler var Christian Wig og han sparte ikke på superlativene da han oppsummerte kvelden.



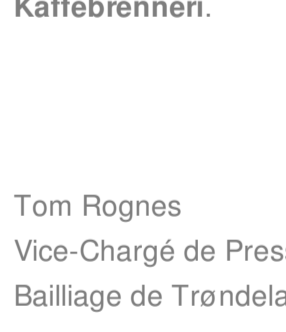
Applausen var overveldende da kokker og servitører hevet glasset for en siste skål.



Endelig punktum for kvelden ble satt med **Kransekake, Fløtekaramell** og **Kaffe fra Langøra Kaffebrenneri**.



Tom Rognes
Vice-Chargé de Presse
Bailliage de Trøndelag



Chaîne.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.