



Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de Sørlandet

Referat fra Dîner Amical på Restaurant Luihn i Kristiansand.

Den 18. januar 2019 hadde Bailliage de Sørlandet gleden av å ønske 51 deltakere til vårt første arrangement i 2019. Bailli Régional Jørgen Aall Flood ønsket velkommen, en spesiell velkommen til Bailli Honorær Elin Gerrard, Bailli Honorær Christian Borchgrevink, og Grand Commandeur Halfdan Tangen. Vi hadde også gleden av å ønske spesielt velkommen til vårt nye medlem Chef Rôtisseur Lars Thomas Dahlgren Carlsen og Torbjørn Håland, som ønsker å vurdere medlemskap hos oss.

Temaet for aftenen var en Sørlandsk aften i januar.





En sørlandsk aften i januar

Aperitiff

Moët & Chandon Imperial

*

Sørlandsk fiskesuppe

servert med brosme, reker og grønnsaker brunoise.

*Wageck Schützenhaus Riesling Trocken
En vin fra Pfalz i Tyskland.*

*

Dampet torsk

servert med lever, rogn, gulrotkrem, mandelpotet
og persillesmør.

*DeLoach Pinot Noir Russian River Valley 2015
En vin fra California i USA*

*

Rabarbra fra Sørlandet

*Royal Tokaji Aszu Blue Label 5 Puttonyos 2013
En vin fra Tokaji i Ungarn*

*

Kaffe



Kristiansand 18. januar 2019

Det hele startet med at Chef Rôtisseur Roy Parker serverte en Moët & Chandon Imperial Champagne til aperitiff. "Melodien" for denne aftenen var umiddelbart satt.

Første rett, Sørlandsk fiskesuppe er en av Roy sine signaturretter. Når han topper dette med vinen Wageck Schütsenhaus Riesling blir dette helt perfekt.

Hva var mer naturlig enn å servere oss dampet torsk. Årstiden for å servere torsk kan ikke bli bedre. Rogn og lever fulgte selvfølgelig med. Når dette blir behandlet slik som vi opplevde, ble det flott opplevelse servert med en DeLoach Pinot Noir Russian River Valley 2015. Vinen har god fylde med smak av jordbær og plomme. Kanskje også et hint av vanilje.

Undringen var stor når det gjaldt rabarbra på denne årstiden. Rabarbraen var selvfølgelig høstet i 2018, men behandlet etter alle kunstens regler, servert med en ostemousse. Syrlig, krispi, frisk fin smak, sammen med en Royal Tokaj Aszu Blue Label. En perfekt match

Dette ble en fantastisk fin aften i en god kombinasjon med gode venner, samlet rundt det gode måltid i beste Chaine des Rôtisseur ånd. Bilder fra aftenen følger.















På mange måter ble dette også en litt spesiell aften. Maître Rôtisseur

Lisbeth Parker og Chef Rôtisseur Roy Parker har valgt å avslutte sitt engasjement ved Restaurant Luihn. I 25 år har de levert et fantastisk godt produkt til tilreisende og Kristiansands befolkning. Bailli Régonal Jørgen Aall Flood overbrakte en stor takk for alle de flotte aftenene de har levert oss. En spesiell hilsen går til Lisbeth som desverre ikke hadde anledning til å delta denne kvelden.

Restarant Luihn blir drevet i Håndverkerforeningens lokaler. Vi håper at de som skal drive denne restauranten videre vil fortsette i samme ånd som Lisbeth og Roy har drevet. Suksessen de har opplevd har utvilsomt bygd på yrkesstolthet og kvalitet. Hvis det skjer kan vi se frem til mange hyggelige aftner i fremtiden på Restaurant Luihn.

Vi retter nok en gang en hjertelig takk til Lisbeth og Roy og deres personale.

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.
[Klikk her dersom du ikke lenger ønsker å motta dette nyhetsbrevet](#)