



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Trøndelag

Referat fra Dîner Amical på Havfruen Sjømatrestaurant 28. februar 2018

Helt siden 1987 har Havfruen Sjømatrestaurant, lokalisert i en av de gamle bryggene like ved Gamle bybro og Nidelven, vært med på å begeistre besøkende med retter av råvarer fra havets skattkammer. Like lenge, i over 30 år, har Herbert Klein, Trondheims blideste restauratør, sittet ved roret. Denne kvelden kunne Herbert lokke med både en spennende sjømatmeny og et helt nytt crew på kjøkkenet. Det var derfor både spente og forventningsfulle medlemmer og gjester som ble ønsket varmt velkommen av den alltid smilende Herbert denne kalde siste dagen i februar.



Vi ble møtt med et glass nydelig årgangs-Cava, en Pedregosa Reserva Clos Brut Nature 2013, skjenket fra magnumflaske. Det var også satt fram flotte fat med «ganefryd» i form av små smakfulle appetittvekkere.



Stemningen steg raskt etter litt mingling og påfyll i glassene. Det var tid for bordsetning og Bailli Regional, Roar Hildonen, ønsket som vanlig først velkommen. Han fremhevet Havfruens satsing på fisk og skalldyr som en av de største suksessfaktorene og hovedårsaken til at de har klart å holde det gående så lenge. Roar presenterte også bildeboken som ble laget etter Grand Chapitre arrangementet i Ålesund i fjor sommer og oppfordret samtidig flest mulig til å melde seg 50-års jubileumsarrangementet som er planlagt i Sandefjord kommende sommer.



Deretter var det en åpenhertig Herbert som ønsket hjertelig velkommen til den nye voksne Havfruen. Gode minner og artige historier har satt sitt tydelige preg på restauranten, men etter over 30 år var tiden blitt moden for litt fornying og dette har blant annet ført til helt ny bemanning. Disse består av følgende:

- Assisterende daglig leder, Axel Holan
- Kjøkkensjefer, Morten Rathe og Simon Skjærviken
- Hovmester, Kristoffer Pettersen
- Sommelier, Nina Fredagsvik Merei

Herbert har som ambisjon å gjøre Havfruen til et naturlig valg når det kommer til sjømat. Menyen er fortsatt under utvikling og vil variere gjennom sesongen. Lokale råvarer vil uansett danne basis også i tiden framover. I tillegg vil det satses på en utvidelse av drikkemenyen med flere sorter vin, øl og juicedrikker.

Herbert overlot deretter ordet til Nina, som hadde fått ansvaret for å presentere kveldens viner. Dette ble gjort på en forbilledlig måte, med både engasjement og en grundig og utdypende omtale av vinene etter hvert som de ble servert.

At alle kveldens viner i tillegg ble servert på magnumflasker gjorde det hele litt ekstra spennende.

Simon presenterte likeledes rettene etter hver som disse kom på bordet. I tillegg til appetittvekkerne ble det servert 5 fantastiske retter med perfekt avstemte viner.



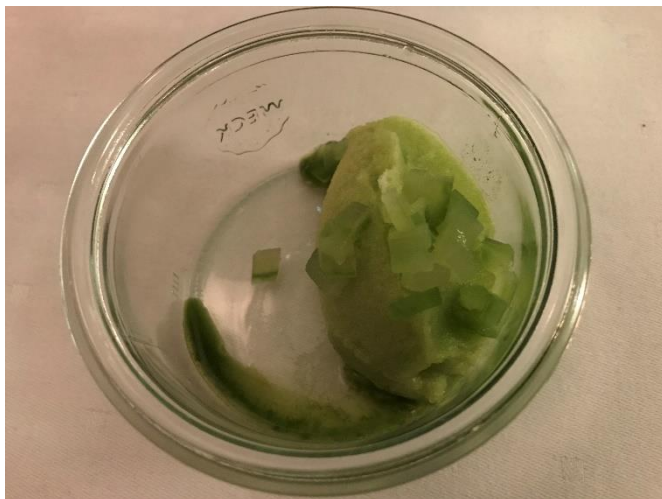
Første rett var kamskjell fra Hitra, anrettet med kamskjellrognmajones, og blomkål i variasjon. I glasset fikk vi Von Winning Riesling, Magnum.



Rett nummer to var tartar av Rørosfe, anrettet med østers, mandel, tang og sopp. I glasset fikk vi Laroche Chablis Saint Martin, Magnum.



Rett nummer tre var piggvar og kongekrabbe, anrettet i en fiskesuppe med fenikkel, erter, kålrot og krutonger. En fantastisk smaksbombe, akkompagnert av en Ogier Clos de l'Oratoire Chateâu-neuf-du-Pape Blanc, Magnum



For å rense smaksløkene etter den særdeles smaksrike suppen, ble det servert en liten hvilerett. Dette var en agurk- og limegranitè med laurbærbladjuice. Spannende og utrolig smakfull kombinasjon.

Samtidig ble lysstyrken i restauranten hevet og mange ble sittende å se litt måpende på hverandre da låten K.I.N.G. fra black metal bandet Satyricon plutselig begynte å ruve ut i lokalet.

Det skulle etter hvert vise seg at dette var Nina sin kreative måte å introdusere neste vin på. Vokalisten i Satyricon heter nemlig Sigurd Wongraven og er godt kjent også i vinmiljøet.



Rett nummer fire var skrei, servert med beterrøtter, jordskokk og trøffel. Som tilbehør ble det servert en nydelig potetpuré med sprø potetflak.

I glasset fikk vi kveldens første røde vin, selvfølgelig Wongraven Alleanza Langhe Rosso, Magnum.



Det ble etter hvert tid for dessert, og på bordet kom det en komposisjon kalt Eplekake «Vinter», med eple karamell, yoghurt og hasselnøtter.

I glasset fikk vi Domaine Cazes Rivesaltes Ambrè. Dette var den eneste vinen som ikke ble servert fra magnum, men siden de fleste dessertviner kommer i halvflasker, og denne ble servert fra helflaske, så blir det nesten det samme i følge Nina!





Menyomtaler denne kvelden var Vice Conseiller Gastronomique, Lars Vinje. I sin oppsummering roste han kjøkkenet for det de hadde levert av fantastiske retter fra havet. Han roste også Nina for en flott vinreise gjennom Europa. Den sorte og hvite brigade ble som vanligt kalt fram og under stor applaus konkluderte Lars med at dette hadde vært den største opplevelsen på Havfruen ever.





Etter middagen ble det servert nytraktet kaffe fra Jacobsen & Svart og Kjøkkenets søte fristelser.

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse

