



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Trøndelag

Referat fra Dîner Amical på Røst Teaterbistro

Røst Teaterbistro er siste tilskudd til rekken av medlemsrestauranter i Trøndelag. Restauranten er lokalisert i den gamle delen av Trøndelag Teater og har allerede utmerket seg med strålende omtaler. Onsdag 20. mars kunne Maitre Rôtisseur Mette Beate Evensen, kjøkkensjef Martin Hovdal og restaurantsjef Ida Von Stoltz ønske medlemmer velkommen til sitt første arrangement som medlem av Chaîne des Rôtisseurs.

Vi ble ønsket varmt velkommen med et glass Champagne, en herlig frisk **Billecart-Salmon Blanc de Blancs Grand Cru**. Glasset tok vi etter hvert med oss til bords, hvor det også ble etterfylt.



Bailli Régional Roar Hildonen ønsket som vanlig velkommen. I tillegg til å ønske restauranten velkommen i kjeden, berømmet han Røst for det de har fått til, blant annet med bruk av trønderske råvarer og sine egne tilberedningsmetoder. Arrangementet var blitt fullbooket umiddelbart, så det var tydelig at det var knyttet stor spenning til hva denne kvelden ville bringe.

Han viste ellers til neste arrangement, som finner sted på Oppdal i forbindelse med palmehelgen. Lørdag 13. april er «World Chaîne Day» og i Trøndelag vil dette bli markert med et eget arrangement i bakken på formiddagen. Det blir helgrillet lam, forfriskninger og direkte streaming av bilder og video. Nærmere informasjon vil bli sendt ut sammen med invitasjonen.

Roar overlot så ordet til Mette Beate, som kunne bekrefte at de hadde gledet seg og sett fram til dette arrangementet i lang tid.



Små spennende appetittvekkere dukket også opp, bestående av «*blini & rognkjeksrogn*», «*sprøtt kyllingskinn, krabbe & estragon*» og «*melkeku & østers*». Champagnen vi hadde fått i glassene var en flott match.

Rettene ble presentert av Mette og Martin etter hvert som de ble servert og Ida hadde også en flott presentasjon av vinene etter hvert som disse kom i glassene.



Første rett var *Tartar av 90 dagers tørrmodnet melkeku, artisjokk & grønn chilimajones*. En spennende smakscombinasjon som ble løftet ytterligere av en frisk hvit vin, en *Nikolaihof Grüner Veltliner Federspiel 2016*.



Neste rett var en av signaturrettene til Røst, «**Hermann**», som er **potetbrød** laget på fermenterte poteter, **fenalår & rømme**. I glasset en **Krasna Hôra Blanc de Noir**.



Nye spennende smaskombinasjoner ble båret inn. Nå **Hvit asparges & løyrom**. I glasset en **Weltner Rödelseer Schwanleite Silvaner 2017**.



Nok en spennende og smaksrik kreasjon kom på bordet, **Akkar, blekkpasta & blåskjellsaus**. Til denne fikk vi en **Pepiere Clisson Muscadet Sevre et Maine 2015** i glasset. Nok en harmonisk opplevelse.



Det var hovedrettens tur og inn kom **Tiur, selleri og rips**. Tilberedt og stekt til perfektjon, med en elegant **Les 4 Vents Crozes Hermitage 2015** i glasset. Nok en perfekt kombinasjon.



De fleste var allerede gode og mette da desserten ble servert. Denne bestod av **Tindved, hvit sjokolade & luftig surmelk**. En perfekt avslutning på en spennende gastronomisk reise. En søt **Menade Dulce 2016** fra Spania var et godt selskap til desserten.



Kveldens menyomtaler var Frode Hofstad. Frode var full av superlativer i forhold til det vi hadde fått servert og det var ikke et fnugg av tvil om at teamet på Røst hadde levert en fantastisk opplevelse for de som hadde vært så heldige å få plass på dette arrangementet. Både kokker og servitører kunne derfor motta en lang og velfortjent applaus fra henrykte gjester.



Etter måltidet ble det servert **bringebærmakron, tyttebærgele og fløtekaramell** sammen med kaffe fra Langøra Kaffebrenneri.

Flere bilder fra kvelden kan ses lenger ned på siden.

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse













