



REFERAT

DÏNER AMICAL

FREDAG 16. SEPTEMBER 2022

K2, med adresse Pedersgata 69, Stavanger, er en av våre nyeste medlemsrestauranter. Det var derfor noen spente og forventningsfulle gjester som ankom restauranten fredag kveld. K2 har en uformell, koselig atmosfære med noen ildsjeler som eiere, vennlig og effektiv service, og ikke minst dyktige kokker. Restauranten eies og drives av ekteparet Elisabeth Kress og Ola Klepp. Begge med etternavn på K, derav navnet K2.



Vi ble ønsket velkommen av Balli Régional, Kay Hustoft og ble servert en valgfri frisk aperitif; Rabarbra spritz eller Granskau gin med granskudd og økologisk lime.

Menyen vi fikk var sammensatt av 7 retter med tilhørende drikkepakke, som er en kombinasjon av drinker og nøyte utvalgte viner.

Til første rett ble vi skjenket en Celine Tripoz, Cremant du Bourgogne som er produsert utelukkende på Chardonnay druen og vi kunne glede oss til en kveld med smakfulle gastronomiske opplevelser.

MENY

Blodpølse

Blomkarse og bøkling

Lokale grønnsaker

Brød og smør

Speket fisk og speket kjøtt

Celine Tripoz, Cremant du Bourgogne

Ceviche av dagens fangst

Tomater fra Hanasand

Til denne retten fikk vi servert Hylleblomst lemonade

Fisk fra Sirevåg

Bondebønner, Erter og Myse

Til denne retten fikk vi servere en Marc Pesnot, Cœur de Raisin

Sopp fra Rogaland

Sellerirot og Kvass

Testalonga, Keep on Punching

Lam fra klostergården

Høstgrønnsaker

Milan Nestarec, GinTonic

Norske Bringebær, solbærblader

rabarbra og ferskost

Nickerbocker, bringebær og rom

Vaffel med rømme og brunost

Sitrusmarengs

Rabarbra

Canelés

Potetens velsignelse

Littlestøl aquavit, kaffe fra Austrått og tonka

Elisabeth Kress presenterte, på en særdeles engasjerende måte, K2s konsept:

K2 er lidenskapelig opptatt av rene råvarer og jobber tett på sine leverandører for å få frem det beste av kvalitet, smak og bærekraft. De er også dyktige på å fremheve lokale produsenter og kortreist mat. Konseptet til K2 er en satt meny hvor fokus hele tiden skal være bærekraft.

Hun understreket at bærekraft er et stort begrep. For K2 er det å drive en bærekraftig restaurant at alle valg som tas skal ha bærekraft som rettesnor. I praksis betyr det å handle lokalt, besøke gårdene de handler av for å sørge for at de lever opp til K2s forventninger, behandle de ansatte bra og hele tiden være i utvikling. K2 mener at det farligste for bærekraftig utvikling er å tro at man er i mål – dit kommer man aldri.

Veien videre for K2 denne høsten er å utvide menyen til 10 serveringer og spise konseptet ytterligere. Fotavtrykket K2 gir fra seg skal være så lite som mulig. Derfor fokuseres det på å bruke lokale råvarer som er i sesong.

Drickemenyen må også passe inn i den samme filosofien. K2 samarbeider og kjøper vin som er økologisk, naturlig eller biodynamisk. Når det gjelder øl har de funnet noen økologiske bryggerier samt lokale favoritter fra Storhaug og Hillevåg. Drinker er også en del av drickemenyen og K2 ser det som en enorm verden av kombinasjoner og muligheter. Vannet som tilbys er utelukkende springvann, rett fra Stølsvatn.

K2 vil fortsette å utfordre seg selv til å redusere mengden søppel, handle enda mer lokalt, og utvikle restauranten.

K2 leverte en flott opplevelse til veldig fornøyde gjester. Kay takket vertskapet for vel gjennomført og strålende aften - en flott Dîner Amical!

Vi vil samtidig minne om våre to neste arrangementer som er:

Vinsmaking med l'Ordre Mondial **20. oktober.**

Grand Diner som er **fredag 18. november** (endret fra 19. november)

Med gastronomisk hilsen

Kay Hustoft Bailli Régional

[Chaîne.no](https://www.chaine.no)

