

REFERAT

DINER AMICAL PÅ APOTEKERGATA 5 ONSDAG 1. MARS 2023

Endelig kom dagen mange hadde gledet seg til lenge, vi skulle endelig få samles til Diner Amical på Apotekergata 5. Denne kvelden hadde vi også fått besøk fra Bailillage de Trøndelag, Chef Rôtisseur Berit Pedersen og Chevalier Karl Åge Wikstrøm hadde reist helt fra Stjørdal for å oppleve Ålesund på sitt beste.

Vi ble mottatt i baren av smilende representanter for Apotekergata 5 og fikk servert Louis Roederer Théophile Champagne. Etter en hyggelig stund i baren begav i oss med til restauranten der et fint dekket bord sto klart.



En representant for den Sorte Brigade presenterte meny og viner med stor innlevelse



Vi fikk servert nydelig nybakt brød og følgende meny med nøye tilpassede viner:

Tartar på Hjort fra BjørliVendt i einebærmajones, tyttebær, sprø reinlav med soppsalt og sjy på fenalår og steinsopp

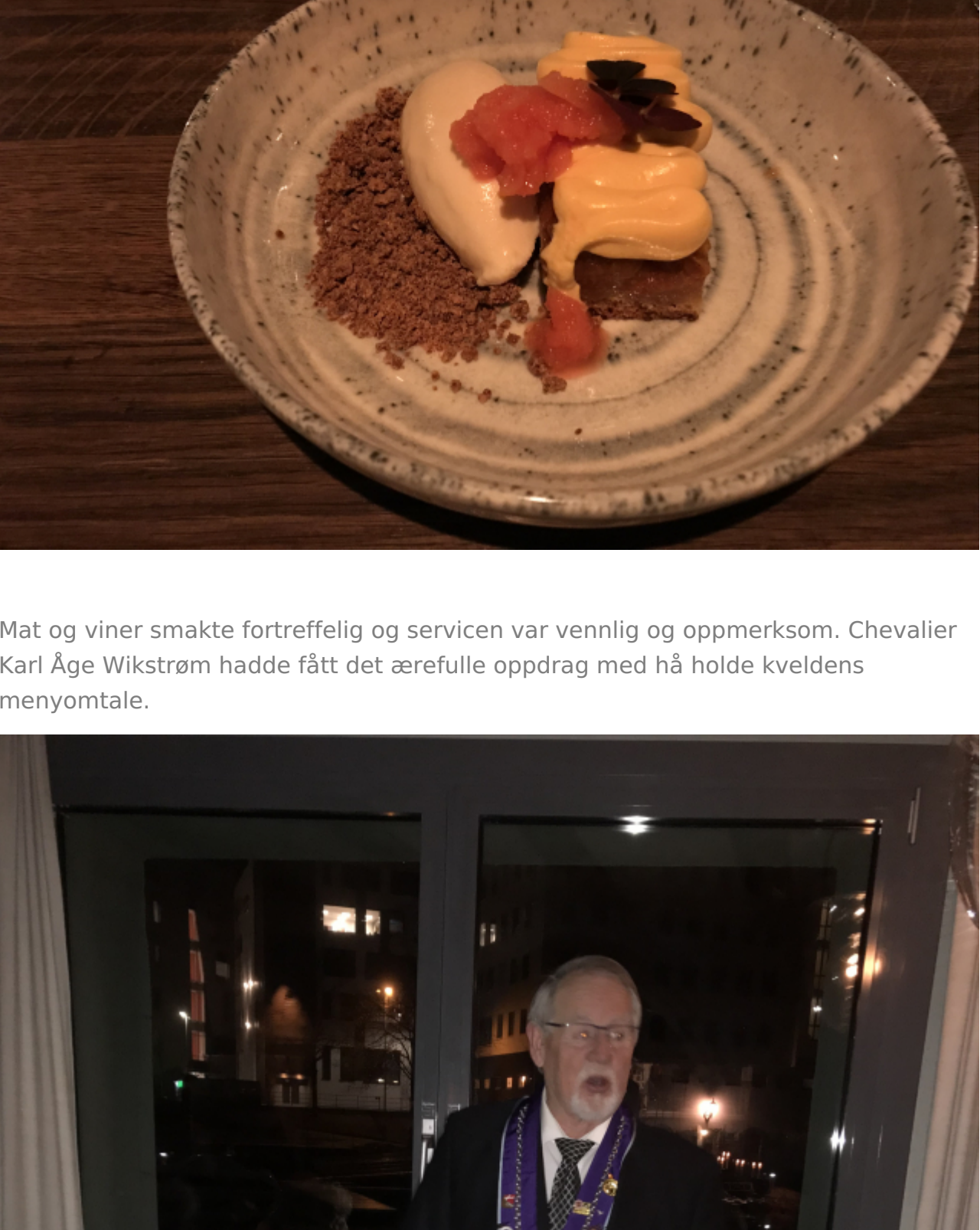
Domaine Trapet A Minima Rouge 2020



Lokal Hummer fra Midsund

Pannestekt gnocchi, sylta hvit asparges og hummerbisque

Rudolf May Silvaner «Retzstadt» 2020



Skreikjaker

Posjert i bruna smør, med selleri, grønne kartotter og smørsaus på røykte skreibein med avruga og gressløk

Adams Wine Chardonnay Kaliber 25 2017



Storfe

Grilla flat-iron med «kålrulett» og sauce Bordelaise

Stolpmann Estate Grown Syrah 2017



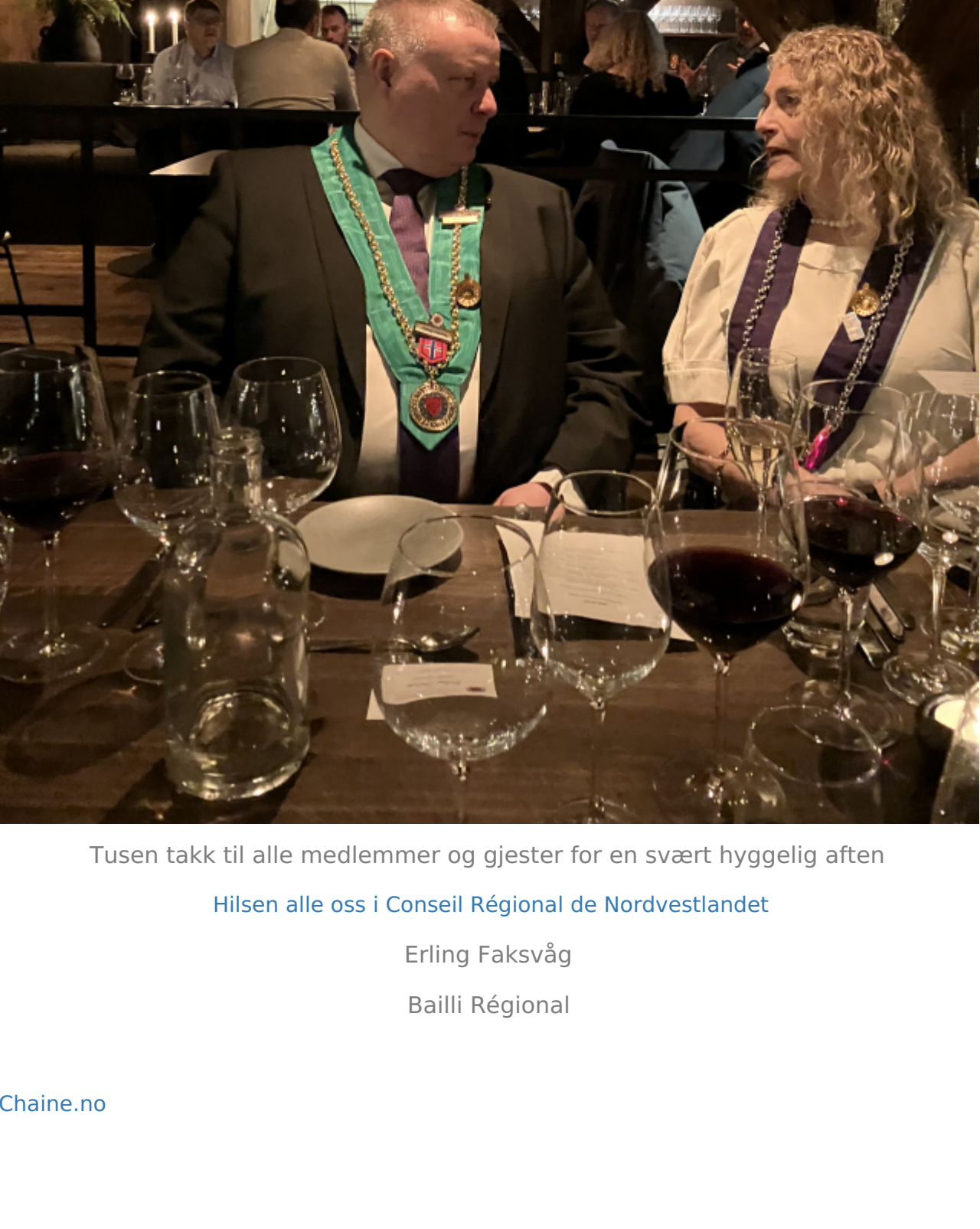
Multe og Blodappelsinterter

Tindvedkrem og bruna smør

Hammond Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling Beerenauslese 2011



Mat og viner smakte fortreffelig og servicen var vennlig og oppmerksom. Chevalier Karl Åge Wikstrøm hadde fått det ærefulle oppdrag med hå holde kveldens menyomtale.



Representanter for den Sorte og Hvite Brigade



Kveldens gjester koste seg med nydelig mat og vin og god stemning rundt bordet



Tusen takk til alle medlemmer og gjester for en svært hyggelig aften

[Hilsen alle oss i Conseil Régional de Nordvestlandet](#)

Erling Faksvåg

Bailli Régional

Chaine.no

Som medlem av Chaine des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.