



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Vestfold

Informasjon

Referat fra; And på Ludl vis

Chers Confreres,

Bailliage de Vestfold hadde en uforglemmelig kveld med besøk på Øvre Myra i Sandefjord, onsdag den 26. april. Kveldens hovedattraksjon var and på Ludl vis. Vi er så heldige å ha Edgar Ludl med på laget som hadde ansvaret denne kvelden.

Som vanlig hadde styret dekket bordene og de stod og ønsket oss velkommen, sammen med en musserende vin. Arnold Myhre hadde valgt ut vinene.



Meny

Aperitif.

2016 Prosecco Brut, Pizzolatto Italia.

Andekremsuppe med pure av blomkål og ramsløk, tilsatt sherry

2016 Petit Bourgeois Sauvignon Blanc, Henry Bourgeois, Loire, Frankrike

Hvit asparges rullet i valnøtter med lett stekt fersk gåselever og appelsinsikum

La Daligniere, Cave des Hautes-Cotes de Beaune, Burgund, Frankrike

Rosa stekt andebryst fra Vestfold med neper, røstipoteter og gresskarpure, Fellsalat

2013 Colheita Selecccionada, Luis Pato, beira, Portugal

Sitronmousse med rabarbra i gele- Kaffe



