



Chaîne des Rôtisseurs
National Bailliage

REFERAT

L'Ordre Mondia på Restaurant Havfruen Onsdag 4. september 2019



Det var knyttet stor spenning til denne kveldens L'Ordre Mondial arrangement på Havfruen fiskerestaurant. Restauranten har gjennomgått en omfattende oppussing og framstår nå i ny prakt med rolige farger og et inventar som skaper en behagelig atmosfære.

I tillegg har det vært en del utskiftinger på personellsiden. Kim Remi Moen går inn som daglig leder, Mathies Firing blir restauransjef og Simon Skjærvik kjøkkensjef.

Vi ble ønsket velkommen av avtroppende Maitre Restaureatur, Tone Klomsten, før vi fikk et glass Champagne. Dette var en helt fantastisk vintage **Henriot Rose 2008**, som ble matchet med "ganefryd". Dette var østers og kamskjell anrettet på fat, med spennende garnityr.



Etter rikelig med påfyll i glassene litt hyggelig mingling var det tid for bordsetting. Vise-Echanson Torfinn Lerstad ønsket på vegne av L'Ordre Mondial velkommen, før han overlot videre presentasjoner til vertskapet fra Havfruen.

Champagnen skulle også få følge oss gjennom den første retten som ble servert. Dette var *Rognkjeksrogn, servert med røsti, gremulata og rørosrømme*. En nydelig komposisjon, både for gane og øye.



Vinglassene ble så raust fylt opp med en deilig ***Pelassa Riserva Roero Antaniolo 2015*** fra Piemonte. Sparringspartneren her var *Tartar av rein, anrettet med tyttebær, sopp og fritert reinskav*. En skikkelig smaksbombe som fikk flere av gjestene til å himle med øynene og uttrykke stort velbehag.



Nye store glass kom på bordet og ble fylt med en smaksrik og frisk Burgunder, ***Olivier Leflaive Auxey-Duresses La Macabrée 2015, Côte de Beaune***, laget av 100 Chardonnay druer.

Denne fikk følge av kveldens hovedrett, som var *Breiflabb med knutekål, fevesbønner og røkt melkesaus*. Nok en nydelig kombinasjon.



Da en søt ***Lenotti Recioto della Valpolicella Classico 2016*** fra Veneto ble skjenket i glassene var det åpenbart at det skulle serveres noe søtt. Desserten, som også var en smaksbombe, bestod av *Valrhona*, multe- og appelsinsorbét og hvit sjokolade.



På et L'Ordre Mondial arrangement så er det drikken som skal spille hovedrollen. På kveldens menykart var således vinene presentert over matrettene, et poeng som også ble påpekt av Bailli Regional, Roar Hildonen i hans uformelle menyomtale. Det er ikke vanlig med menyomtaler under disse arrangementene, men denne kvelden hadde åpenbart vært så bra at Roar ikke klarte å la være.



Denne kvelden kommer til å gå inn i rekken av arrangementer som vil bli husket lenge. Det har etter hvert blitt mange topprestauranter i Trondheim og konkurransen er knallhard. Havfruen er eneste fiskerestaurant og har igjen klart å befeste sin posisjon blant de beste.

Tom Rognes

Vise-Chargé de Presse

Bailliage de Trøndelag



Chaine.no

