



## REFERAT

### Lutfisakaften på Havfruen Tirsdag 1. desember 2020



Havfruen åpnet dørene i den røde brygga i 1987 og har siden den gang vært lidenskapelig opptatt av å servere trøndere og tilreisende lokal fersk sjømat, både fisk og skalldyr.

I år åpnet Havfruen lutfisksesongen allerede 6. oktober. Dette for at flest mulig skal få anledning til å oppleve dette i en tid med smittevernsrestriksjoner og begrensning på antall sitteplasser.

For mange trøndere er Lutfisk ensbetydende med Havfruen og omvendt. Forventningene var derfor høye da Maître Restaurateur Tone Klomsten, restaurantsjef Mathies Firing og kjøkkensjef Stefan Petrovich ønsket medlemmer og gjester velkommen til Lutfisakaften.

Det er alltid koselig å bli ønsket velkommen inn i de rustikke og intime lokalene i den gamle brygga ved Nidelvens bredde. For å ivareta smittevernsreglene og holde nødvendig avstand var det satt et tak på 44 deltakere, uten at det satte noen demper på opplevelsen.

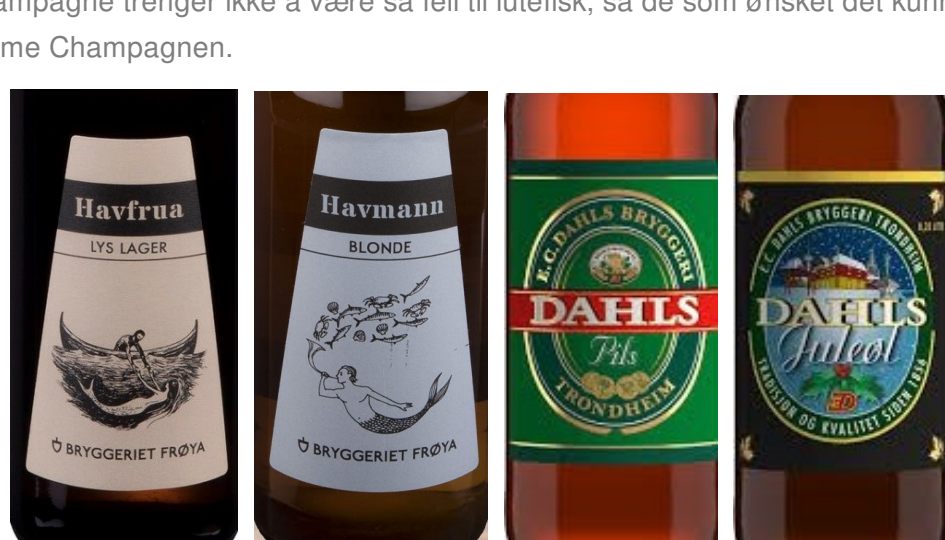
Vi ble først ønsket velkommen av Tone, før vi fikk et glass Champagne fra Heidsieck og ble anvist plass ved et av de koselige bordene.



Bailli Régional Roar Hildonen var tilstede innledningsvis, men måtte dessverre forlate arrangementet til fordel for driften av sin egen restaurant, To Rom og Kjøkken. Det har vært og er krevende tider i bransjen, men på tross av dette så har aldri Bailliage de Trøndelag hatt så mange arrangementer som i høst.

Tone kunne så ønske velkommen til noe hun er rimelig trygg på at Havfruen er god på, nemlig å servere lutfisk. Deretter overlot hun ordet til Stefan, som presenterte kveldens meny. Denne skulle vise seg å bestå av mer enn bare lutfisk.

Vår energiske danske restaurantsjef, Mathies, kunne så presentere hva vi kunne velge å få i glassene. Champagne trenger ikke å være så feil til lutfisk, så de som ønsket det kunne fortsette med den samme Champagnen.



For de fleste er det likevel øl og akevitt som gjelder og Mathies kunne tilby to sorter øl fra Frøya Bryggeri, Havfrua, som er en lys lager og Havmann som er en blond og fruktig mer fruktig øl. I tillegg kunne man selvsagt velge gode gamle Dahls fra fat, enten Pilsner eller sterkt Juleøl.



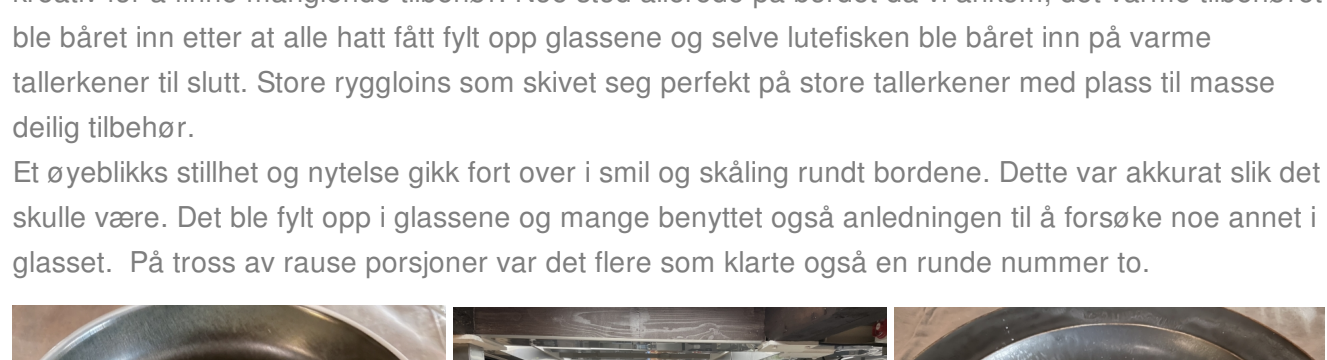
Når det kom til akevitt så fikk vi velge mellom Lysholm Trondhjems Aquavit, Gammel Opland, Gilde Norsk Lutfisk Akevitt og Gilde Juleaquavit 2020.

De som ønsket vin kunne velge mellom en tørr fruktig Riesling fra Rheinhessen eller en deilig Pinot Noir fra Bourgogne.



Tilbehør til lutfisk er nesten en vitenskap i seg selv. Havfruen kan dette og man skal være svært kreativ for å finne manglende tilbehør. Noe stod allerede på bordet da vi ankom, det varme tilbehøret ble båret inn etter at alle hatt fått fylt opp glassene og selve lutfisken ble båret inn på varme tallerkener til slutt. Store ryggloins som skivet seg perfekt på store tallerkener med plass til masse deilig tilbehør.

Et øyeblikk stillhet og nytelse gikk fort over i smil og skåling rundt bordene. Dette var akkurat slik det skulle være. Det ble fylt opp i glassene og mange benyttet også anledningen til å forsøke noe annet i glasset. På tross av rause porsjoner var det flere som klarte også en runde nummer to.



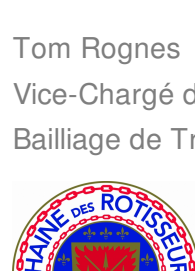
Til dessert fikk vi servert en nydelig og flott anrettet Rømmeis med kanel og fruktig skum av kirsebær, før kvelden ble avsluttet med kaffe og små lekre petit fours av marshmallows, akevittgele og hvit sjokolade med mandel. En perfekt avslutning på en flott kveld.

En stor takk til dyktige kokker og servitører hos Havfruen, som ga oss denne opplevelsen!

Neste års arrangementer i regi av Chaîne des Rôtisseurs er allerede lagt inn i kalenderen på [www.chaine.no](http://www.chaine.no) og sted og dato for lutfisakaften er den samme som i år.

Flere bilder kan sees på Billedgallerier under hovedmenyen på [www.chaine.no](http://www.chaine.no).

Tom Rognes  
Vice-Chargé de Presse  
Bailliage de Trøndelag



[Chaine.no](http://www.chaine.no)



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.