



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE TRØNDELAG

REFERAT

L'Ordre Mondial på E.C.Dahls Byggeri. Pub Og Kjøkken

Onsdag 16. februar 2022



Endelig kunne vi møtes uten restriksjoner som «meteren» og munnbind etc.

38 gjester ankom spent E.C. Dahls Pub og Kjøkken denne vinterkvelden. Det var stor gjensynsglede blant deltagerne og det ble både håndhilsning og klemmer.

Vice-Echanson Torfinn Lerstad i Trøndelag ønsket velkommen sammen med Maitre Restauratør Alexander Skjefte på E.C. Dahls Pub og Kjøkken.

Vi ble ønsket velkommen med en duggfrisk Dahls pils i Fyrhuset, det nyeste lokalet til restauranten på Dahls. Her arrangeres det konserter på egen scene, middager og ølsmakinger. På veggen ved baren henger Håkon Gullvågs storslåtte bilde Nachspiel.



Vi gikk til bords og fikk en smaking av tre ulike øl (Ramp Pale Ale, Bayerøl og Kong Vinter, som har vunnet flere internasjonale priser) som alle er produsert på bryggeriet noen meter unna restauranten. Smakingen var ledet av bryggeriambassadør Kristian Berger på utmerket vis.



Videre fikk vi en omvisning av bryggerimester Wolfgang Lindel, der han raust tappet direkte fra tanken nylaget Ramp Pale Ale, som også smakte utmerket. Han kunne også fortelle at Dahls Bryggeri nå produserer flere spesialøl for Carlsberg i København og Brooklyn Bryggeri i New York som eksporteres verden over.



Etter omvisningen ble vi geleidet opp i de flotte selskapslokalene til E.C. Dahls Pub og Kjøkken i 2 etg.

Torfinn Lerstad ønsket varmt velkommen på vegne av CDR før Alexander Skjefte og Kristian Berger tok over og presenterte menyen og ølene som ble servert til menyen.

Kamskjell Carpaccio
Grillet mango, brunet smøremulsjon og lime
I Dahls Export

Grillet sjøkreps
Jordskokk, fritert torskeskinn og sjøkrepes bisque
E.C. Dahls Ebbing

Skreimølje
Petit pois, rogn, lever og røkt beurre blanc
E.C. Dahls Lamo Wit

Sitronterte
Raspberry sour sorbet, krystallisert chilli og marengs
E.C. Dahls Raspberry sour

Det er sjelden man får en så velkomponert og avstemt meny og drikke.



Det var veldig mange godord blant gjestene om den perfekte matchen mellom menyen og øl. Her har kjøkkenet og servering jobbet meget godt sammen, for å sørge for perfekte kombinasjoner.

En stor takk til den sorte og hvite brigade for en strålende kveld med topp mat og drikkefølge.

Og en stor takk til E.C. Dahls Bryggeri for raust og velsmakende omvisning og smaking.



Roar Hildonen
Bailli Régional

Chaine.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.