



REFERAT

Diner Amical 12.september HILDR

Chers Confrères,

Bailliage d'Arctique inviterte til Diner Amical, den 12.september 2023 på HILDR. 19 forventningsfulle gjester tok plass rundt bordene i den svært så trivelige stuen i restauranten.

At restauranten er en av byens mest spennende restauranter, er det ingen tvil om. Etter en hyggelig velkomst med en nydelig og vel sammensatt fordrink, som skulle klargjøre ganen for kveldens opplevelser, gikk vi til bords.

Menyen var en hyllest til poteten, men jaggu ble det ikke både sildr og loddr og til og med soppr. Og dette skulle bli en opplevelse av de absolutt store, med det Nord-Norske folket er oppfostret på, nemlig sild og poteter. "Ka skulle vi gjort uten poteten", sa Artur Arntzen.

Det hele startet med potetskinns og sikrogn, med et særdeles godt drikke i Humlepung fra Ava Sideri. Perfekt start! Dette er en av Hildrs særegenheter, nemlig uventet og spennende drikke. Så fulgte matjesild og pomme Anna, med en dillbefengt drink av akevitt. Deretter kveldens hovedgjest, nemlig små, bakte poteter med lokalhøstet trøffeltang. Til dette, Ulterior Parcela no.7 y 9 Albillo Real. En hvit friskus fra Mancha i Spania. Fiskesuppen av kveite, var ubeskrivelig, både i smak og farge og som passet foregående vin perfekt. Så kom endelig den frityrstekte lodda med en usedvanlig flott squash og potetaioli. Til det ble det servert øl og akevitt, -mer perfekt kunne det ikke bli. Den ble etterfulgt av deilige kroketter, som bare smakte perfekt. Disse skulle jeg gjerne ha hatt ved siden av en drink i baren, slik man serverer bitterballen i Nederland.

Det slutter så aldeles ikke her, for nå kom potetskum og røkt reinhjerte med Les Verglesesses Pernanad, Verglesesses 1er Cru. Utsøkt, bare utsøkt! Etter å ha latt det røkte reinhertet, svirre rundt i munnen med potetskummet, kom Nord-Norges stolthet, Guløye, igjen på bordet i form av gnocchi og nyplukkede kantareller. Til det ble det servert en lekker oransjevin fra Mas Janeil, Sarrat del Mas 2021.

Poteter kommer i så mange drakter, og den neste retten kom i form av kje på potetlompe med en frisk Coteaux Bourguignons Gamay, et svært spennende valg. Så kom en bakt ost, Granstubben, med grillede småpoteter til å dyppe i. Og med et oppfriskende glass champagne fra Sigurd Wongraven, var det en skjønn forening. Avslutningen sto heller ikke tilbake fra kvelden evige fest medpoteter, nemlig potetvaffel med friske multer, med Svenske Brännland Iscider, -et aldeles perfekt punktum på en kveld som vil gå inn i minneboken som en av de mest spennende.

Dette var et måltid som overgikk vår vildeste fantasi av hva poteter kan bli til. Hildr, med kjøkkensjef Marius Carlehed-Jacobsen, viser seg igjen til å være en av de råeste restauranter, ikke bare i Tromsø, men i landet. Den oppfinnsomheten de utviser, fra første lille smak på velkomstdrinken med prosecco til vi avsluttet med «svenske», viser bare at det nærmeste nordnorske, mikset med det beste fra vårt eget lille land og selve utlandet, utgjøre en vakker symfoni.

Hildrs vertskap var som vanlig lett og utsøkt tilstede, og jeg kan ikke få rost kjøkkensjefen selv, for hans uovertrufne kjøkken. Vi takker daglig leder Gabriela Carlehed-Jacobsen med sine folk, Isafold, Joakim og Eivind.

Skal du ut å spise i Tromsø, er Hildr et absolutt must, i sine trivelige lokaler i ett byens eldste hus, med en nydelig bar, med en drinkmikser som ikke bare servere, men også selv sprudler av glede.

Kvelden ble avsluttet med at Hildr fikk sitt skilt, og er nå stemplet med Chaîne des Rôtisseurs vakre gullplakett! Skal du til Tromsø, besøk HILDR, som ligger som en inngangsport til det vi kaller gamlebyen.

Vi minner om neste arrangement som er på Fiskekompaniet den 31. oktober

På vegne av styret i
Bailliage d'Arctique

Guri Møller

Chaîne.no

