



Chaîne des Rôtisseurs



Restaurant Frederiks Have, lørdag d. 11. juni 2016

Chaîne des Rôtisseurs sommer arrangement startede med en sejltur i kanalerne i Frederiksberg have.

Svensden bådfart har mere end 200 år's historie og eksisteret siden Frederik 8's tid. Den foregår den dag i dag med at en af selskabets roere sejler selskabet rundt i kanalerne hvor man rigtig kan nyde stilheden og det rige dyreliv i en park der ligger midt i en storby.

I gåafstand fra sejladsen gik selskabet nu til Restaurant Frederiks Have. Her blv vi budt velkommen med et glas Champagne af Eva Selberg, der har stedet sammen med sin mand. Restauranten har siden 2009 haft en Bib Gourmand og byder på et køkken med en høj standard, så alle var spændte da vi tog plads i pejsestuen.

Køkkenet lagde ud med at servere en amuse-bouche med Helt rogn (Løjrom) med syltede asparges og en sifon af rygeost.

Derefter fulgte menuen :

Rødtungefilet med nye ærter og cremet fiskesauce
Chablis 2014, Samuel Billaud

Tartar af sommerbuk med rødbede, rensdyrlav og pistacier
Barbaresco 2012, Roversi

Grillet okse med nye gulerødder og ramsløg
Calvente 2011 Reserva, Castillejos

3 danske oste med tilbehør
(Gammel Knas – en 2 år lagret Havarti, Røget Brie ,samt Kornblomst en blåskimmelost)
Burmester 2005, Colheita Port

Panna cotta med skovmærke og jordbær
Coteaux du Layon 2014, Château de Fesles

Efter middagen havde vi en lineup af den sorte og den hvide brigade og de fik en gennemgang af deres anstrengelser. Det var Conseiller Culinaire Honoraire & Officier Commandeur Finn Hansen samt Echanson Jens Steffen Hansen der kommenterede. De var enige om at maden og vinene havde været rigtig gode og spændende sammensat.

Efter dette fik holdet overrakt diplomer som bevis for vor påskønnelse – og Eva Selberg modtog på vegne af restauranten Chaîne des Rôtisseurs anerkendelse for en god middag.

Kaffen blev serveret udenfor i den lune aften med lidt sødt og med en avec hvor samtalen gik lystigt.



Chaîne des Rôtisseurs



Restaurant Frederiks Have, Saturday 11th June 2016

Our Chaîne des Rôtisseurs summer event started with a boat ride in the canals in Frederiksberg Garden.

Svensden's boat service has more than 200 years of history and existence since the time of King Frederik 8th. Our party toured around the canals in a rowing boat, which meant we could really enjoy the silence and the rich wildlife in a park located in the middle of a big city.

In walking distance from the boat, the party then went to Restaurant Frederiks Have, where we were welcomed by the owner Eva Selberg, with a glass of Champagne. The restaurant has, since 2009, had a Bib Gourmand, and offers a kitchen with a high standard, so everyone was excited when we sat by the fireplace lounge.

The kitchen began by serving an amuse bouche with caviar (løjrom) with pickled asparagus and a siphon of smoked cheese.

Then came the menu:

Lemon sole fillet with new peas and creamy fish sauce
Chablis 2014 Samuel Billaud

Tartar of venison with beetroot, reindeer moss and pistachios
Barbaresco 2012 Roversi

Grilled beef with carrots and wild garlic
Calvente 2011 Reserva, Castillejos

3 Danish cheeses with accompaniments
(Old Crunch - a 2 year aged Havarti, smoked Brie and Cornflower – a blue cheese)
Burmester 2005 Colheita Port

Panna cotta with woodruff and strawberries
Coteaux du Layon 2014 Château de Fesles

After dinner, we had a lineup of the black and white brigades, and an appreciation was given of their efforts. It was COnseiller Culinaire Honoraire & Officier Commandeur Finn Hansen and Echanson Jens Steffen Hansen who commented on this and they both agreed that the food and the wine was excellent, and had an exciting composition.

After that the team was handed diplomas as proof of their participation - and Eva Selberg received on behalf of the restaurant, a Chaîne des Rôtisseurs recognition for a great dinner.

The coffee was served outside in the warm evening, with something sweet, and something strong, as the conversation continued to flow.