

# Europæisk Vin & Mad

II



# Europæisk Vin & Mad II

Efter det første kursus med "Mad og vin fra Europa I" var forløbet uden de store episoder, overtalte vi Klaus og Jørn til efter årsskiftet 1985/86 at lade oprette et nyt hold madglade kursister.

Temaet var det samme, men I var blevet ændret II og de lande vi skulle igennem var ikke berømte for deres køkkener.

Under afviklingen af kursus II lykkedes også at komme til et par vinsmagninger. I Århus på Varna blev der i februar 1986 afholdt en tysk Vinmesse, som vi havde stor fornøjelse af!

Samme sted som ved første kursus, på Østre Skole i Grenaa i skole-køkkenet på 1. sal med start mandag den 13. januar 1986.

Der blev lagt ud 13. januar med en introduktion uden mad, men med champagne. Det var rygtes ude i byen, at vi havde haft et fantastisk kursus i efteråret 1985 og selvfølgelig troppede der nye hovedet op.

Peer Holm



## Forord:

Tænker man på Holland, forestiller man sig straks nogle velkendte billeder: Vindmøller i et frodigt landskab, utallige kanaler, sortbrogede køer, træsko, tulipaner og hollandsk ost.

Indtil for kun 2 generationer tilbage var Holland en nation af bønder og fiskere, som førte en hård kamp for tilværelsen. Det var stavnsbundne folk, hvis køkken var enkelt, men sundt. I dag foretrækker mange et "pikant" køkken og man har fundet ud af, at alkohol forener sig udmærket med mad. Hollands kendteste eksportartikel er den berømte Gouda ost. Landets nationaldrik er øl og Heiniken må regnes som den kendteste. Vinproduktionen er meget lille og fortrinsvis på hobbyplan.

## Menu:

Oksemørbrad "Dronning Wilhelmine"

## Til 4 personer:

4 stk oksemørbrad, ca. 4 cm tyk

Salt og friskkværnet peber

50 gr. smør

1 finrhakket løg

1 tsk. estragon

1 grøn peber, finthakket

1 porre - kun de hvide + lysegrønne blade - fint-hakkes

½ kop gin

1 kop øl

## Serveres med:

Brasede kartofler og grillede tomater, persille

Dessert

## Tilberedning:

1. Mørbradbøfferne drysses med peber (saltes altid først ved serveringen, ellers trækker saltet for meget saft ud) og steges på 4 ca. 2 min. på hver side (medium). Gennemsteget ca. 4 min. på hver side.
2. Løg, estragon, paprika og porre hældes på en pande. Steges til løgene har fået en gylden farve.
3. Gin og øl hældes nu over. Det hele koges ind til ca. det halve. Smages til.
4. Kogte kartofler brases og drysses m. hakket persille. Tomaterne grilles i ovn.
5. Kødet lægges på en varm plade. Sauce (2) hældes over kødet sammen med stegeskyem. Pyntes med grillet tomat.

## Øl:

Heiniken - Original fra Holland

**Forord:**

Luxembourg er lille kulinarisk plet omgivet af landene Frankrig, Belgien og Tyskland. Således er køkkenet i det nordlige meget belgisk præget. Mod Tyskland tysk-inspireret og mod syd og vest træder det franske indslag meget stærkt frem. Landet har sit eget sprog "Letzeborgisk", men franske og tysk forstås udmærket. Vindyrkningen går tilbage til romertiden og skriftlige dokumentationer om vin fremstilling begynder ved år 809. I begyndelsen af det 20. århundrede var Luxemburgs vine næsten udelukkende blandingsvine, solgt under navnet "Moselblumchen". I 1935 dannedes kontrolorganisationen "Marque Mationale". Kun statslig kontrollerede vine må bruge denne betegnelse. MN svarer til tysk "kvalitetsvin". Tillægsbetegnelsen "Premier Cru" til Kabinett og "Premier Grand Cru" til Spätlese, dog i tørre udgaver. Vinene er fortrinsvis tørre.

**Menu:**

Truite au Riesling  
Forel med riesling

**Til 4 personer**

50 gr. smør  
3 stk. forårsløg, finthakket

4 store friske, fintrensede foreller

Alufolie

1½ kop tør hvidvin

Salt og friskkværnet peber

1½ kop fløde

1 spsk. Beurre Manie (Blanding af mel og smør)

2 spsk. finthakket purløg

Kogte kartofler

Grøn salat

**Dressing:**

Fløde, sukker, citron, salt, peber og Worchester

Dessert

**Tilberedning:**

1. Komfuret varmes til 160 grader.
2. Forårsløgene hældes i en stegegryde og brunes i smør.
3. Forellerne lægges overpå, vinen hældes ved. Krydres med salt og peber.
4. Gryden dækkes med alufolie og sættes ind i den varme ovne i 15-20 minutter.
5. Forellerne lægges på varme tallerkner og holdes varme.
6. Fløden hældes i stegeskyen og koges ind i ca. 10 minutter.
7. Sauceen jævnes med den forberedte "Beurre Manie" og hældes ved serveringen over forellerne. Drysse med hakket purløg.

**Vine:**

1. Pinot Blanc 1983, Grand Premier Cru. - 55 kr.
2. Auxerrois 1982, Grand Premier Cru. - 58 kr.
3. Riesling 1982, Grand Premier Cru. - 58 kr.
4. Pinot Gris 1983, Grand Premier Cru. - 69 kr.
5. Gewürztraminer 1982, Premier Cru. - 72 kr.





### Forord:

Selvom Irland er langt fra det europæiske fastland og til trods for at landet aldrig har oplevet en velstand, som vi kender den, har landet dog formået at skabe sin helt egen kogestil. "Ærter m. grise-tæer", "Bagt forel m. fløde og agurker" eller en "Chokolade-whiskey kage" er kun nogle eksempler på hvad den irske befolkning sætter meget stor pris på.

I det avancerede køkken indgår bl.a. irsk øl, den verdensberømte "Guinness". Kartofflen, som i det 16. århundrede kom med Sir Walter Raleigh til Europa, har sin faste plads i det irske køkken. Den mest kendte irske ret er "stew", skabt af bondekoner med familienavnene Charinbridgem Nacintosh, Kennedy etc.

### Menu:

Irish stew "Lady Guinness"

### Til 4 personer

600 gr. mørt lammekød, skæres i stykker ca. 3 x 1 cm

Salt og friskkværnet peber

6 mellemstore eller 4 store løg - finthakket

800 gr. kartofler, skrællede og skåret i skiver

2½ kop vand

1 kop Guinness  
2 spsk. finthakket persille

Dessert

### Tilberedning:

1. Ovnen varmes til 175 grader.
2. Brug en kraftig gryde (gerne varmet i ovnen).
3. Kødet drysse med samt og peber.
4. Læg 1/3 køg, 1/3 løg/kartofler etc. i gryden.
5. Hæld vand og Guinness over og lad det hele stå ca. 1 time, hvorefter retten tilsmages og drysses med finthakket persille inden serveringen.
6. Originalt sættes gryden på bordet.
7. Hertil mørkt øl når det er kraftigt.
8. Husk låg på gryden når den er i ovnen.

### Øl:

1. Guinness Ekstra Stout
2. Mackeson Stout



### Forord:

Hører man navnet Østrig tænker man umiddelbart på Wiem og dens berømte "Wiener Schnitzel", selvom sidstnævnte nok har sin oprindelse i Milano, Italien. Østrigske "Pâtissiers" har i mange århundreder fortryllet mange kræsne ganer med deres fantasifulde udvalg af kager, desserter og søde lækkerier.

Dog må vi ikke glemme de spændende kreatio-ner i det varme køkken. Enhver del af landet har sine egne specialiteter og det er absolut en rejse værd at se sig omkring i Østrig, smage dets forskellige egnstypiske retter og stifte bekendtskab med de "rigtige" og særdeles gode østrigske vine. Vinbranchen og forbrugerne er selvfølgelig ikke uskyldige i, at østrigsk vin kom langt ned i re-nomé. At presse prisen ned på vin, kan kun gå ud over en ting, nemlig kvaliteten. Afgiftssatserne er faste (pr. liter) og toldvæsenet giver som bekendt ingen rabar eller "tilbud" på afgifter. - Gode østrig-ske vine kan måle sig med mange af Europas gode tørre vine i samme prislag.

### Menu:

Rostbraten "Erzherzog Johann"

#### Til 4 personer

800 gr. mørt oksekød fra køllen (1 stk)  
2 wienerpølser (brune)  
1/4 kop olie  
200 gr. gulerødder i terninger  
100 gr. selleri i terninger  
2 store løg i terninger  
1 fl. halvtør hvidvin (Riesling)  
1/4 l. fløde  
1 tskf. hele peberkorn,  
Salt  
1/2 tskf. sukker  
1 stk laurbærblad  
50 gr. smør  
2 salatblade + 1 tomat (garniture)  
Staniol  
Friskhakket persille  
Beurre manie - jævning af saucen  
Kogte kartofler

#### Dessert:

1/2 fersken med flødeskum og chokoladedrys

#### Tilberedning:

1. Ovnen varmes til 200 grader sammen med en passende gryde.
2. Skær små lommer i kødet og fyld dem med pølsestykker.
3. Kødet steges i olien indtil det er godt brunt.
4. Herefter tages kødet fra panden og holdes varm i ovnen.
5. Brug samme pande, evt. lidt ny olie oveni og brun gulerødder, selleri og løgterninger.

6. Kom vinen oveni og lidt salt, laurbærblad, sukker og de hele peberkorn.
7. Stegen lægges tilbage i saucen og sættes i ovnen i ca. 1 1/2 time.
8. Herefter tages gryden ud af ovnen. Stegen pakkes ind i staniol og lægges på et fad tilbage i ovnen.
9. Saucen hældes gennem en si og jævnes med mel efter behag, smages til. Kom et klat smør i saucen og evt. en smule fløde inden serveringen.
10. Stegen skæres i skiver, således at der er 2 skiver pr. person. Serveres på et varmt fad med sauce over. Stegen drysses til sidst med friskhakket persille. Fadet pyntes med salat og 4 delt tomat.

#### Vine:

1. Grüner Veltiner 1982, Kabinett, Schloss Bockfliess "Riede Hochfeld", tør. - 48 kr.
2. Neuburger 1982, Kabinett, Schloss Bockfliess "Riede Hochfeld", tør. - 51 kr.
3. Weissburgunder 1982, Kabinett, Schloss Bockfliess "Riede Hochfeld", tør. - 57 kr.

#### Husk:

Nævnte vine er slotsaftappede og hører til de fineste tørre kabinetvине. Kun østrigske vine solgt på fad og tappet indenfor EF kom i berøring med glycolskandalen.



#### Forord:

Selvom 1/5 del af den ungarske befolkning bor i deres elskede hovedstad Budapest, har de fleste ungarer en stor tilknytning til landlivet. Denne forbindelse har sørget for, at det bedste fra regionkøkkenerne kom til de store byer. Det ungarske køkken er derfor hovedsagelig præget af "bondekøkkenet".

I året 1526 blev den ungarske hær slået af tyrkerne (Slaget ved Mohacs), som i løbet af kort tid begyndte at plante den berømte "paprika". I dag er paprika det kendteste krydderi i det ungarske køkken. Ved siden af mange slags gemyse hører hvidkål i forskellige former (frisk eller sur) til ungarernes ynglingsspise. Ungarske frugter er ligeledes særdeles gode - søde ting er også meget populære i Ungarn. Verdensberømt blev den ungarske "gulasch", som er en lækker spise i forbindelse med de gode, fyldige og krydrede ungarske vine.

#### Menu:

Szekely - Gulasch

#### Til 4 personer

1 kg svinenakke skæres i ca. 3 cm store terninger.  
375 gr. løg - hakket  
90 gr. svinefedt

½ tskf. finthakket kommen  
1/4 citron, finthakket  
1 spsk. dild  
1 fed hvidløg, knust  
2 kopper oksebouillon fra terning  
500 gr sauerkraut (surkål) Vaske i koldt vand, tørres godt.  
1 tskf. stærk paprika  
1 kop creme fraiche  
Persille  
Smør  
Lidt salt og peber  
Kartofler og ærter

#### **Dessert:**

½ pære med creme fraiche, rørt op med pæresaft

#### **Tilberedning:**

1. Svinefedt varmes godt i en stor gryde.
2. Brun kødterningerne på alle sider.
3. Kom løg i gryden og de brunes ligeledes.
4. Bouillon, kommen, dild og hvidløg hældes i gryden.
5. Det hele koges i ca. 30 min.
6. Kom nu surkål og paprika i og retten koger videre i ca. 30 min.
7. Lige før servering tages gryden af komfuret og creme fraiche tilsættes. Varmes igen, men må ikke koge.
8. Samges til med lidt salt, forsigtigt da surkålen kan være ret saltholdig.
9. Tilbehøret, kogte kartofler drysses med persille.

10. Ærterne varmes i smør, smages til med lidt sukker.

#### **Hvidvine:**

1. Verpeleti Olaszrizling (Riesling) 1981, 12%, tør. - 48 kr.

#### **Rødvine:**

1. Kadarka, slotsaftappet, rød 1981. - 46 kr.
2. Villany, Merlot, rød, 1981, slotsaftappet, 11,%. - 48 kr.

#### **Dessertvine:**

1. Tokaji, Szamorodni, 13,5%, sød, 1980. - 52 kr.
2. Tokaji, Aszu, 13,8%, sød, 3. Buttonos, 1978. - 57 kr.



#### **Forord:**

Jugoslavien, som vi kender det i dag (1986), er et land med mange forskellige befolkningsgrupper, som hver især dyrker deres eget sprog. Overalt i Jugoslavien har man dog ét til fælles - nemlig en i øjnefaldende hjertelig gæstfrihed. I Makedonien eller Serbien fx. vil man straks invitere dig på en tallerken ristede frugter, hvortil der serveres et glas blommesnaps.

Kommer man sydpå er det makedonske køkken præget af stærke tyrkiske krydderier. Olie bruges til næsten al mad og så stpr der meget tit den berømte "yogu" på køkkensedlen. Den mest kendte jugoslaviske vin er Amselfelder, som desværre findes, ikke original, i handelen.

#### **Menu:**

Kalvekoteletter "Serbisk"

#### **Til 4 personer**

1,2 kg kalvekotelet (i 8 stykker)

Olie

3 mellemstore løg, skåret i ringe

4 grønne peberfrugter, hakkede

4 tomater uden skind, hakkede

800 gr. skrællede kartofler, skåret i tykke skiver

1 kop tør hvidvin



Salt  
Peber  
1 lille spsk. stærk paprika  
3/4 kop creme fraiche

#### Tilberedning:

1. Ovnens varmes til 220 grader.
2. Kødets brunes i lidt olie.
3. I en anden gryde/pande brasseres løg, peberfrugt, tomat og kartofler. - Tilsæt vin og krydderier.
4. I en gryde lægges 1 lag kød, 1 lag gemyse, 1 lag kød og et lag gemyse.
5. Det hele steges ca. 30-45 min. i ovnen til kødet er mørt.
6. Creme Fraiche hældes over i sidste øjeblik og retten serveres straks efter.

#### Dessert:

Is med varme kirsebær.

#### Vine:

1. Zilavka 1983, hvid, Mostar, Grand Cru, 12%. - 49 kr.
2. Barbic 1983, rød, 13%. - 50 kr.
3. Blatine, Mostar 1983, rød, 12%, Grand Cru. - 52 kr.
4. Merlot 1983, rød. - 54 kr.
5. Porstrup-Donja, rød. - 55 kr.



#### Forord:

Et for mange danskere kendt turistland. Herligt klima, venlige mennesker og et spændende køkken har gjort dette store kulturland til et trækpaster for mange ferierejsende. Tavernen er en græsk institution og er samlingspunktet for ung og gammel. Græske vine er populære både Retsina og ikke Retsina og den berømte Ouzo (Anis snaps) findes overalt i landet. - Oliven og fetaost hører til ethvert græsk bord. Det samme gælder fåre- og oksekød, peberfrugter og tomater. Nogle af landets bedste vine kommer fra øen Kreta, hvor man har en 4000 år gammel vintradition.

#### Menu:

Pipperies Ke Domates Yemistes

#### Til 4 personer

4 store faste tomater eller 8 små  
1 tskf. sukker  
4 store grønne peberfrugter eller 8 små  
1 kop langkornet ris (Patna)  
4-5 spsk. olivenolie  
1 mellemstort løg, finthakket  
1/4 bundt persille, finthakket  
700 gr. hakket køg, 1/2 okse- og 1/2 svinekød

500 gr. tomatkød i terninger uden skind  
3 spsk. tomatpuré  
Salt og friskkværnet peber  
6 mynteblade, finthakkede  
1 kop tør rødvin  
1 kop bouillon  
Alufolie

#### Dessert:

Æblemos med varme rosiner i gin-fløde

#### Tilberedning:

1. Ovnens varmes til 180 grader.
2. Et låg skæres af tomaterne og kødet tages ud med en lille ske. Kødets bruges senere.
3. Tomaterne drysses nu indvendig med sukker og vendes om, så de kan dryppe af.
4. Et låg skæres ligeledes af peberfrugterne og de udhules. Kærnerne bruges dog ikke.
5. Læg peberfrugterne og lågene i kogende vand og kog det hele i 5 min.
6. Risene koges i 3/4 kop vand i 4 min.
7. De finthakkede løg brunes let i 2 spsk olivenolie. Lige før de er færdige tilsættes persillen (ca. 1-2 min.).
8. Tomatkød (punkt 2) hældes over lågene sammen med tomatkød i terninger, tomatpuré, salt, peber, mynteblade og vinen hældes over.
9. Det hele blandes godt og koger på svagt blus i ca. 20 min., der røres ca. hvert 5. minut. Bliver blandingen for tør tilsættes bouillon efter smag og behag.
10. Brug igen 2-3 spsk olivenolie og brun kødet

samtidig med at der rører hele tiden.

11. Nu hældes den let-kogte ris og 2/3 dele af tomatsovcn over kødet.
12. Hele denne komposition koges nu let under omrøring i ca. 10 min. Om nødvendigt tilsættes igen lidt bouillon for at holde blandingen tilpas fugtigt. Tages af varmen og køler af.
13. Tomaterne og peberfrugterne sættes nu i 2 ikke alt for høje fade og fyldes let med kød/ris-blanding og lukkes med lågene.
14. Resten af tomatsovcn hældes i fadet og det hele dækkes med folie.
15. Fadet med peberfrugterne sættes i ovnen ca. 30 min, tomaterne kun ca. 15 min. Til begge dele skal ovnen være 180 grader.
16. Nu fjernes alufolien og giv ovnen fuld blus (229 grader) i ca. 5 min. Tilsæt evt. ensnu lidt bouillon og denne herlige ret er færdig. Serveres varm med tomatsovcn.

#### Vine:

1. Retsina, Appellation Tradional, 11,5%, hvid. - 39 kr.
2. Vilana 1981, VQPRD, 12,5%, hvis. - 50 kr.
3. Minos Palace, rosé, tør, 12%. - 50 kr.
4. Sant Antonio 1981, VQPRD, 13,2%, tør. - 53 kr.



#### Forord:

Lilleasien regnes for at være vinens fødested. Endnu i dag (1986) finder man et antal vilde druetyper i Tyrkiet. Ligeledes har man mulighed for at bese 8000 år gamle vinpressere samt vinbeholdere fra Bronzealderen. "Homer" omtalte i det 6. århundrede f. Kristi fødsel Tyrkiets store drueudvalg og i Romertiden serverede man de bedste tyrkiske vine til kejserens festmåltider. I dag er Tyrkiets to kendteste vine Papaskarasi og Buzbag. Udover de tyrkiske druer Emir, Dimrit og Sergi Karasi anvendes også bedste europæiske druer, som Cabernet Sauvignon, Carignan, Cisault, Pinot Noir. Al tyrkisk vin kontrolleres af det statslige vinmonopol.

#### Menu:

Krabber Ankara

#### Til 4 personer

4 x 140 gr. Nordsøkrabber  
4 store løg  
2 fed hvidløg  
4 grønne peberfrugter (500 gr.)  
500 gr. tomater  
6 spsk. olivenolie  
Salt

Hvid peber (malet)

½ l. tyrkisk rødvin

1 lille tsfk. safran

4 spsk. citronsaft

Beurre Maine

#### Tilbehør:

Varm flutes og smør

#### Dessert

Frisk frugtsalat m. flødeskum og frugtlikør (Æbler, bananer, appelsiner, rosiner o.a. frisk frugt, sukker)

#### Tilberedning:

1. De pillede krabber skyldes under koldt vand. Lad dem dryppe godt af.
2. Løgene og hvidløg pilles og skæres i små terninger.
3. Peberfrugterne vaskes, stilken fjernes og de deles i kvarter, hvorefter de skæres i strimler.
4. Hæld kogende vand over tomaterne, tag skindet af og skær tomaterne i 1/8 dele uden stilletop.
5. Olien varmes i en pande eller gryde.
6. Løg og hvidløg steges indtil de har fået en let gylden farve.
7. Nu hældes peberstrimlerne og tomatstykkerne over og steges ganske let i ca. 5 min. Lidt salt og peber tilsættes.
8. Rødvin hældes over.
9. Det hele skal nu simre ganske stille i ca. 7 min.
10. Krabberne varmes nu i denne herlige sauce i



ca. 3 min.

11. Safranen opløses i mellemtiden i citronsaften og blandingen hældes i saucen kort før serveringen.
12. Retten smages til og serveres omgående.
13. Hertil serveres flutes med smør.



#### Forord:

Rusland (USSR/1986) er verdens 4. største vinproducent. Der dyrkes vin i 11 af de 14 sovjetrepublikker, hvoraf de ca. 90% ligger i den europæiske del af Rusland.

Verdens største druesortiment findes i Magaretsch (Jalta). Samme sted ligger det i 1828 grundlagte forskningsinstitut for vin- og spisedruer.

Indtil for nogle år siden kendte man kun vine fra "Krim" i Danmark, men nu kommer der flere og flere varianter frem, som nok skal finde deres Liebhaber. Udover hvide, rosé og rødvine produceres der i Rusland også Sherry, Port og Madeira typer. Det russiske køkken er inspireret af landbefolkningen. Der spises solidt og rigeligt, gerne velsmagende og krydrede retter.

#### Menu:

Bitki Po Russki

#### Til 4 personer

750 gr. hakket okse- og svinekød - halvt af hvert  
2 rundstykker lagt i vand ca. 10 min (u. birkes)  
80 gr. margarine  
Mel  
2 løg i små terninger - steges gyldne

Salt og peber

1/8 l. fløde - til pandekager

1/2 tskf. paprika - efter behag

100 gr. smør - 60 gr. til kødet og 40 gr. til saucen

Persille

50 gr. parmesanost og 4 spsk. rasp - blandes

600 gr. kogte kartofler - ikke skrællede

Bønner til salat

#### Saucen:

Smør

40 gr. mel

1/4 l. bouillon

1/2 revet løg

Salt

125 gr. creme fraiche

#### Dessert:

Pandekager "Zar Nikolaus"

4 æg

Mel

1/2 l. mælk - 2 tynde pandekager til hver

2 æbler i terninger - varmes på lille blus i Vodka/sukker, jævnes inden serveringen med lidt fløde

#### Tilberedning:

1. Okse- og svinekødet blandes med rundstykker (vandet trykkes godt af dem), de gyldenstegte løg, salt, peber og pimentpaprika. Smages til.
2. Det hele røres godt igennem.
3. Formes til ca. 50 gr. flade frikadeller.
4. Frikadellerne vendes i mel.
5. De steges nu ganske kort på begge sider - skal

ikke gennemsteges.

6. Alufolie lægges i en stor ovenfast form og smøres godt.
7. Læg frokadellerne i formen, hvorefter yderkanten dækkes med skiver af de kogte kartofler.
8. Sauce: 40 gr. smør smeltes, tilsæt mel, herefter bouillon og de revne løg. Smages til med salt og koges let i ca. 5 min.
9. Tag gryden af varmen - må ikke koge.
10. Creme fraiche røres i sauce.
11. Tag nu formen med frikadellerne og hæld sauce over.
12. Hæld blandingen af parmasanost og rasp over hele anretningen.
13. Sæt det hele i den varme ovn (200 grader) i ca. 15 min.
14. Serveres med bønsalat. - Dressing: eddike, olie, salt og peber + små hakkede løg.

#### Vine:

1. Fetjaska, hvid
2. Cabernet, rød
3. Negru de Purkar, rød
4. Krim, Sekt, rød - Ruslands svar på Champagne

#### Afslutning

på "Europæisk Vin & Mad II" under LOF, Grenå på Drasbeks Hotel, Kolind d. 7. maj 1986.

#### Program:

Vinens og madens sande venner ankommer med bus (tog) ca. kl. 18.30 til Drasbeksgade 9A, Kolind.

Kl. 18.30 Velkomst i haven med arabisk Sonello-champagne fra Schweiz.

Kl. 18.40 Besøg i præsentationslokalet "Vinimporten". Smagning af EKV-pils, blandt verdens 3 bedste pilsner øl.

Kl. 18.50 Besøg på vinlager "12", smagning af Chima Grand Reserve, årgang 1984 fra de tavse Chima munke i Belgien. Verdens eneste øl på champagne flaske (1986).

Kl. 19.00 Transfer til Drasbeks Hotel.

#### Menu:

- 1) Champignonomelet på toast  
Vin: Rebenträumer, EF bordvin
- 2) Canapé m. ferskrøget laks  
Vin: Prinz von Preussen, Rheingau, 1983
- 3) Fiskecremesuppe "Shanghai"  
Vin: Erben Dry, Mosel, 1979
- 4) Steget ål "Kolindsund"  
Vin: Piesporter Michelsberg, Riesling, tør, 1982
- 5) WM-Beuf "Mexico" m. majs og grillet tomat

Vin: Calafia, rød, original fra Mexico, 1980

- 6) Saisonens salat "Magritta", frisk og lækker  
Vin: Calafia, hvid, original fra Mexico, 1984
- 7) Svinekotelet "Don Jorge" m. ananas og flødekarrysauce  
Vin: Chateau Mornag, Grand Cru, 1982
- 8) Creme Caramel m. whisky-fløde  
Vin: Erben Auslese, Mosel, 1979
- 9) Kaffe/The m. hjemmebagte småkager  
Vin: Pires Reserve 1975  
(Portvinshuset Bandeira)

Vi måtte hoste op med den formidable omkostning af 225 kr. for alt pr. person + togbillet. Ikke alle var i stand til at huske, hvordan de var kommet hjem efter denne aften.