

LOVE NOVEMBER

Gert Klötzke

Förrätter:

Mandelpotatissoppa / potatis- och palseernacksterrin / gravad röding / dill / löjrom / västerbottenost 205:-

Terrin på lägg av gris / asiatisk plommonmarmelad / picklade grönsaker / friterad färs-och ostbollar / mangold 185:-

Varmrätter:

Ångad Torskrygg / kungskrabba / champagnesås / panchetta / romanesco 365:-

Ytterfilé av hare / kålrabbi / svartkål / på hare- och ankleverterrin, tryffel / pistage 325:-

Ripbröst med rödkål / crème på äpplen / viltsås 345:-

Desserten:

-Chokladcrème med åkerbärsmousse 125:-

-Pannacotta / hjortronpure / gin crème 125:-



Om Gert

Gert Klötzke är född 6 december 1944 och är uppvuxen i Tyskland och Sverige. Gert har under en lång karriär bland annat verkat som adjungerad professor i gastronomi vid Restauranghögskolan vid Umeå universitet, varit VD för Högbo Brukshotell och arbetande styrelseledamot för Gripsholms Vårdshus.

Under många år var han coach för Kocklandslaget som under hans ledning vann bl.a. Salon Culinaire i Schweiz 1999, Culinary Olympics 2000, Culinary World Cup 2002 och Culinary Olympics 2004. Samma år som Gert vann Årets Kock vann han även Årets Viltkock.

Gert Klötzke lagar mycket vilt, älskar asiatiska smaker och klassisk matlagning. På frågan vem han inspireras av blir svaret att han försöker vara sin egen men att han tycker att Sayan Isaksson är en av Sveriges absolut bästa kockar. Han provlagar och experimenterar mycket i köket och Gert har ett omfattande och aktuellt internationellt kokboksbibliotek med ett par tusen böcker från 1700-talet fram till de senaste kokböckerna.