

LOVE NOVEMBER

Roland Persson

Amis

Surdeg / Soltorkad Tomat / Confiterad Citron / Sardell / Timjan

Dillchips / Løjrom / Syrad Silverlök / Smörgåskrasse

Profiteroll med Tryffelkräm

Förrätter

Kalvbräss / Kungsmussling / Kålrotpure / Sherryreduction / Persiljeskott 205:-

Anklever / Äpple / Lönnsirap / Brioche 205:-

Varmrätter:

Smördegbakad Potatis / Piggvarsfile / Confiterad Spetskål / Grillad

Piggvarsbenssås / Caviar 385:-

Bloodpudding / Rökt Sidfläsk / Rökt Brynt Smör / Lingon / Prästost / Mejraskrov /

Käldolme / Friterad Oxsvans / Bakad Fläksida / Mandelpotatispure 285:-

Confiterad Spetskål / Pumpapure / Tryffel 245:-

Ost

Terrin på Beaufort Alpageost / Kronärtsskocka / Karl-Johansvamp / Äppelsallad 145:-

Dessert

Tarte Tatin / Creme Chantilly 125:-

Svartvinbärsbladssorbet / Mandelkaka 125:-



Roland är född den 25 oktober 1959 och är uppväxt i Stockholm. Han har erfarenhet från restauranger som Operakällaren, Restaurang KB, Franska Matsalen på Grand Hôtel. Roland var sedan kulinarisk ledare för Franska Matsalen under hela 15 år och drev restaurangen tillsammans med Jürgen Schaubach som styrde i matsalen. Teamet arbetade årligen med intressanta gästspel av 3-stjärniga krogar och framgångsrika krögare som Troigros, Michel Bras, Guy Martin och Grand Vefour och

Tore Wretman och de fick den prestigefulla utmärkelsen Sveriges Bästa Krog av tidningen Gourmet under många år. Utöver Årets Kock har Roland varit med i Kocklandslaget i 8 år, han vann Årets Köttkock 1985, kom femma på EM i fisk 1994 och sexa på ost-VM i Lyon 2009. Han har fått Gastronomiska Akademiens guldmedalj 1991 och Lilla sällskapets smaksked 2004.

Roland står för god, ärlig mat och en avdramatiserad matlagning som gärna får vara folklig. Inspirationen kommer från det svenska och franska köket och just korv har alltid varit lite av en favorit. Precis som finmat så är det ett riktigt hantverk att göra korv och när slutresultatet blir bra känns det rakt in i själen. Roland känner att han fått chans att förverkliga sig själv och arbeta med de främsta och känner inget behov av att göra det framöver. Istället fokuserar han på att sprida matglädje och bjuda på sig själv och sin kunskap, både för att hjälpa branschen att utvecklas på ett positivt sätt men framförallt för att inspirera yngre människor att söka sig till yrket och för att de ska få samma förtroende för kockyrket som han själv upplevde när han inledde sin karriär.