

LØGISMOSE

VIN & MAD

VINTER PÅ FALSLED KRO

OPSKRIFTER TIL JUL & NYTÅR

- * Den perfekte and med tilbehør
- * Panforte – kagen til hele julemåneden
- * Ingen smalle steder på årets sidste aften:
Hummer, trøfler, presa og den uforglemmelige dessert

... OG JULEFRYD I GLASSET

- * Den evigt siddende pave
- * Selvfølgelig skal der både øl og vin på julefrokostbordet
- * Det vidunderlige alternativ til Portvin

SIGNES SIDER

Kom med til jul i Provence

DET SKER PÅ

NORDRE TOLDBOD

KOKKENES STORE FROKOSTBORD

9 SLAGS SILD | Ø-LAKS | KÅLPØLSER | ANDERILLETTE OG MEGET MERE



..... Intro JUL PÅ FALSLED

Sig julen nærmer – kærkoment og fyldt med glædelige budskaber. I år har vi været heldige at kunne lade Sydlyn, nærmere bestemt Falsled Kro, danne rammen for årets jule- og nytårsmagasinet.

Når man hører ordene "Jul på Falsled", får man associationer til Jul på Slottet med alt, hvad den kan trække af nisser, julemad og sang. Men har man besøgt Falsled ved juletid, så ved man, at jul på kroen ikke ligner den i julekalenderen. Og det har den i øvrigt aldrig gjort. For Falsled er ikke en almindelig kro på landet.

"HER BÆRER VI KOKKEHUER, IKKE NISSEHUER ..."
Ganske vist har der alle dage været et stort juletræ i gårdhaven, smukke lyskæder i te-haven, pigeonæbler hist og her samt krans og appelsiner med nelliker i de småsprossede vinduer. Men heller ikke mere stads end det, og sådan er det stadig. Ingen sylt, brunede kartofler eller den pseudofranske risalamande på menukortet i december. I stedet bugner jul på kroen af sæsonens ypperlige råvarer som hummer, pighvar, kvæder, svesker, gråand og fasan. Råvarer, der er fanget og plukket i baghaven, bogstavelig talt.

Og det er måske ikke uden grund, at kokkene på Falsled beholdt kokkehuen på i december modsat mange andre kroer i Kongeriget, hvor den stive hue blev skiftet med den bløde og røde nissehue. De fleste kokke på Falsled har nemlig indtil for ganske nylig været franskmænd, som af gode grunde, hverken har været bekendt med nisser eller rigtig trivedes med klassisk, dansk julemad.

Når alt det er sagt, kan man slet, slet ikke komme uden om, at kroen – jul eller ej – os af vinterhygge, ja faktisk julestemning. Og netop derfor er Falsled det helt oplagte udflygtsmål ved juletid. Og julestemning kom vi så sandelig også i, da vi en oktoberdag kokkererede, åbnede vin og tog en masse billeder i nogle af landets mest maleriske omgivelser.

I årets sidste nummer af Klub Løgismose Vin & Mad er julen knap så rød, ligesom den langt hen ad vejen i høj grad er præget af årstidens former og farver i naturen. Assisterende køkkenchef på Falsled, Christoffer Omann, leverer sit bud på en vinterret samt nytårsforret, mens vores egne kokke, Magnus og Christian, blandt andet står for et overdådigt julefrokostbord.

Og ingen jul og nytår uden himmelske våde varer, både dem med og uden alkohol. Glæd dig til bobler, store julevine, et fantastisk alternativ til Portvin, druemost og meget mere. Der skal både nyheder og gamle kendinge i glasset, når årets sidste festligheder løber af stablen.

Skål og rigtig glædelig jul og godt nytår!

← Et udpluk af bidragsyderne til magasinet.
Fra venstre: skribent, Emilie, Løgismose kokke Christian og Magnus, assisterende køkkenchef på Falsled Kro, Christoffer og Art Director/grafiker, Annemarie.



Vi fejrer den kolde vintertid med østers og Champagne og skyder jul og nytår godt igang.

2



Tusind tak til Falsled Kro ...
... for lån af de idylliske omgivelser. Relationen mellem Løgismose og den sydfynske kro startede i 1969, da Lene og Sven Grønlykke overtog kroen og skabte et dansk spisested af hidtil uset kaliber. I dag er kroen ikke længere end del af Løgismose-familien, men forholdet er stadig nært.

INDHOLD

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 3 | Intro, Jul på Falsled | 24 | Smag på magasinet, Spændende smagekasser med vin eller delikatesser |
| 4 | Smag på sæsonen, Selvfølgelig skal der østers til Champagne! | 26 | Nyheder, Saftige nyheder fra Spanien |
| 6 | Vintermenu - forret, Før trængsel og alarm ...
Opskrift: Salat af varmrøget laks, østers og grønne sager | 27 | Klassikere, Beycheville har aldrig været mere overbevisende end nu |
| 8 | Vintermenu - mellemret, Sommelieren på overarbejde
Opskrift: Kåldolmer med gris og jomfruhummer | 28 | Nytårsmenu - forret, Ingen smalle steder på årets sidste aften
Opskrift: Dansk sorthummer, blåbær, figner og syltede trompeter |
| 10 | Vintermenu - hovedret, Årets julevin: Paven, som nægter at abdicere
Opskrift: Gråand med sprængte hjerter, bagt hvidløgscreme og varme krydderier | 30 | Nytårsmenu - mellemret, Den grønne mellemret og de hvide vine til
Opskrift: Bagt selleri, hollandaise med brunet smør og trøffel |
| 12 | Signes sider, Jul à la provençale | 32 | Nytårsmenu - hovedret, Årets sidste hovedret fortjener det fornemste akkompagnement
Opskrift: Presa med kartoffeltærte og Fino Sherry |
| 14 | Julefrokost, Det store sildebord
Opskrifter: Bliv inspireret til nye silderetter på løgismose.dk | 34 | Nytårsmenu - dessert, Det vidunderlige alternativ til Portvin
Opskrift: Agen-svesker i Armagnac |
| 16 | Julefrokost, Selvfølgelig skal der både øl, snaps og vin på julefrokostbordet
Opskrift: Ø-laks med spinat og trøffel Kålpølser med grønlangkål | 36 | Det sker på Nordre Toldbod, Smag på jul & nytår |
| 18 | Julemiddagen, Den perfekte and og andesauce
Opskrifter: Juleand og andesauce Rødkål Æble-svesketilbehør | 38 | Nordre Toldbod - jule og nytårsbestilling, Lad vores kokke gøre arbejdet for dig |
| 20 | Den søde juletid, Italiensk panforte & sød portvin
Opskrift: Panforte | 42 | Nyheder, Smagen af de bedste ferieminder |
| 22 | Grej & gaver, Gaver til gourmanden og til vinentusiasten | 43 | Nyheder, Lidt mere vin eller måske et glas "flein"? |
| | | 44 | Top-10 juleopskrifter på løgismose.dk, Bliv inspireret |

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod.
Alle tilbud gælder fra 1. november til og med 31. december 2021.

Få leveret fragtfrit til PostNord-pakkeshop
Gælder kun for klub-medlemmer på løgismose.dk ved ordrer, der indeholder vin eller spiritus.

Ud til Københavns havnefront bagved Gefionspringvandet finder du Løgismoses butik på Nordre Toldbod
~
OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken



SELVFØLGELIG SKAL DER ØSTERS TIL CHAMPAGNE!

De fleste østers-aficionados og sommelierer vil nok bekræfte, at østers og Champagne passer godt sammen, og nu er det endda også videnskabeligt forklaret. Et hold af forskere ved "Smag for Livet" på Institut for Fødevarevidenskab i København prøvede i 2020 at forstå, hvorfor kombinationen af bobler og bløddyr førte til himmelske oplevelser. De trykkede kort fortalt både dyr og bobler gennem et tyndt rør fyldt med hydrofobe partikler og påviste således at kombinationen udløste en såkaldt umami-synergi, som pirrer vores lystcenter ...

Og ikke nok med det: de påviste også, at fornemmelsen af umami forstærkedes jo længere tid Champagnen havde lagret. Så der skal ædel Champagne i glasset, når der smovses i østers.



LØGISMOSE ØSTERS

Vores franske østers kommer fra Biscaya-bugten, som med sin beliggenhed ud til Atlanterhavet har nogle af de bedste betingelser for østersdyrkning.

I år kan du finde tre slags østers hos Løgismose, Nordre Toldbod: Fine de Claire, Fine de Claire Label Rouge samt Pousse en Claire Label Rouge. I Netto over hele landet kan du finde Fine de Claire.

Kendetegnet ved østers fra Marennes Oléron er en harmonisk østersoplevelse: kødfulde østers med fast kød og en smag, der smukt balancerer mellem salt og sødme, og som rummer en særlig dybde, der understreger den friske havsmag.

i Læs mere om forskellene og hvilken slags østers, der passer til dig på løgismose.dk/østers

ENESTÅENDE BOBLER TIL ØSTERS

Producent: Philipponnat

Område: Champagne, Frankrig

I Løgismose elsker vi Champagne, og der er nok at vælge imellem på markedet. Men hvis jeg skal fremhæve et enkelt hus, må det blive Philipponnat. Uden tvivl!

Philipponnat har holdt fast i Løgismose i en menneskealder og vice versa. Vi har på 1. række fået lov til at opleve, hvorledes et hus, der allerede gjorde det godt, er blevet firstmovers og nu begaver os med enestående bobler. Og så betyder det også noget, at det hele ikke bare slips og jækkesæt. Vi har haft storslåede Champagnemiddage med Charles Philipponnat på Falsled Kro og i Kong Hans Kælder. Det var Philipponnat, der dukkede op og skænkede flere end 500 glas Champagne, da vi genåbnede Løgismose, Nordre Toldbod efter ombygning, og senest i september nåede 16. generation – i form af François Philipponnat – at vise blændende værtskab, da jeg var forbi med en flok vinentusiaster inden han samme dag fløj til Danmark for at supportere vores salgsteam på Fyn og i Jylland.



Champagne Cuvée
1522 Extra Brut, 2012
1 fl 845,-

2 fl **1.395,- SPAR 295,-**

Dette er Cuvéen, der lige skal minde os om, at Philipponnat har været på banen længe inden nogen lærte at stave til Dom Pérignon og Krug. Hovedsageligt frugt fra den blide Grand Cru bakke Le Léon, hvor eventyret startede. Delvis fadgæring og dernæst samfulde 8 år i flasken inden degorgement og en dosage på bare 4,25g. En intens Champagne, som under generøse noter af friskbagt brød og honning gemmer på masser af herlig forfriskende citrus.



Champagne Cuvée 1522 Rosé
Extra Brut, 2007
1 fl 999,-

1 fl **899,- SPAR 100,-**

Som ovenfor, men nu let rødme takket være tilskud af fadlagret Pinot Noir fra Clos des Goisses og så er den fra den fornemme 2007-årgang, som mange har glemt ovenpå al virakken omkring 2008. Et studie i vinens imponerende udviklingspotentiale. Først 8 år sammen med gærresterne, derefter 5 år under Champagneproppen og så alligevel stadig med masser af kirsch, mirabeller og den der friskhed, der altid er essentiel i rosé. Sofistikeret!



POCHEREDE, GRATINEREDE OG FRITEREDE

Christian tager serveringen med østers til nye højder og tilbedere de små bløddyr på tre forskellige måder. Læs opskrifterne på løgismose.dk



Gastronomisk udvikler & kok
Christian Tørring



Fagekspert
Per Bach

FØR TRÆNGSEL OG ALARM ...

Lad vinteren synke stille og roligt ind med en mad- og vinmenu, der matcher årstiden. Assisterende køkkenchef på Falsled Kro, Christoffer og vores egne kokke, Magnus og Christian, har komponeret en menu på nogle af sæsonens skønneste råvarer, mens vores sommelier, Klara, har smagt og duftet sig frem til vinene, der passer til.

Her og på de følgende sider får du vintermenuens forret, mellemret, hovedret og dessert – og vinene, der passer så fortrinligt til.



Sommelier
Klara Lyby Lange

Meursault Les Grands Charrons, 2019
Domaine Michelot | Bourgogne
1 fl 495,-
2 fl 845,- SPAR 145,-

En fyldig og fattet Chardonnay fra den klassiske verden. Der er tale om manuel høst fra 50 år gamle vinstokke, hvis drueklaser ryger direkte i den pneumatisk presse, hvorfra den fritløbende most får lov til at stå og sætte sig i op til 24 timer, inden den fyldes direkte på hovedsagelig brugte fade, hvor den modner i 12 måneder. I glasset bliver du mødt af dufte som popcorn, kalk og vanilje i næsen, flot koncentration i munden med intense noter af citrus, smør, nellike og krydderier fra fadene. Balanceret fedme og rensende syre samt et hint af salt i eftersmagen, der vil yde raffineret assistance til den varmrøgede laks med rygeost, selleri, æble og dild.

Riesling Gutswein
Scharzhof, 2018,
Weingut Egon Müller | Mosel
1 fl 395,-
2 fl 645,- SPAR 145,-



En sprød og lækende Riesling, hvor syren reducerer eller nærmere fuldstændig fejer oplevelsen af sødme bort, og derfor spadserer vinen direkte ind i det salte køkken, især til fiskekretter. Der er en svag brise af appelsinblomster i det gnistrende rene og meget mineralske udtryk, og i munden er udtrykket smukt og krystalklart med en lille antydning af sødme inden en prikkende, laserskarp, lækende syre sætter ind. Det er et ganske enkelt imponerende glas vin. Et klassisk valg til fiskeretter, som vil behage de fleste.

Salat af varmrøget laks, østers og grønne sager

Røgeovnen blev tændt på Falsled, og det gav et udsøgt resultat. Har du ingen røgeovn i baghaven, kan du bruge en kuglegrill eller anskaffe dig det bedste stykke varmrøget laks, du kan komme i nærheden af.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 400 g fersk laks (eller et stykke varmrøget laks af høj kvalitet)
- Et lille bæger Løgismose rygeost
- ½ citron
- ¼ agurk
- 1 stængel blegselleri
- 1 grønt æble
- 1 lille fennikel
- 2 østers
- 2 spsk. rigtig god olivenolie
- Dild og andre urter

SÅDAN GØR DU

DAG 1
Drys laksestykket med et meget tyndt lag sukker, lad det trække 10 min., inden det drysses med et tyndt lag salt. Det tykkeste stykke laks skal have lidt mere salt end det tyndeste. Pak laksestykket ind i film og læg det på køl minimum 24 timer.

DAG 2
1. Tør laksestykket af for overskydende væske og salt. Placer herefter på en rist og ryg kraftigt i 10-15 min. i en kuglegrill, røgeovn, kasserolle eller hvad du nu har til rådighed. Brug gerne bøgesmuld eller halm.

2. Bag herefter laksen i ovnen ved 90 °C i 15-20 min. alt efter tykkelse. Laksen skal lige netop være tilberedt, så lamellerne i kødet skiller sig fra hinanden, så følg med og mærk efter.

3. Bland 4 spsk. rygeost med 2 spsk. vand til en homogen, blød creme. Smag til med salt og citronsaft.

4. Åbn østersene og hak dem semi-fint.

5. Bland østers, østerssaft, citronsaft og olivenolie til en lille dressing.

6. Agurk, æble, selleri og fennikel skæres i forskellige former og udskæringer og kommes i iskoldt vand.

7. Ved servering: Tag de grønne, sprøde sager op af vandet, og dryp grundigt af for vand.

8. Anret som en let salat med dutter af rygeostcreme fordelt rundt om de andre elementer. Dryp østersvinaigrette over og servér.

NÅR KOKKENE SENDER SOMMELIEREN PÅ OVERARBEJDE

Producent: Manoel D. Poças Junior Douro | Område: Portugal

Kåldolmere med svin og hummer, der tilføres brændte noter fra stegte kålskud og derpå beriges med en yppig blanquette sauce, er ikke for sarte vine. Her må der gerne være fylde og aromatisk smæk for skillingerne, og hvis man virkelig vil prøve at forføre dolmeren, går det heller ikke at servere vinen direkte fra køleskabet. En fadlagret hvid Bourgogne eller anden Chardonnay af ædel byrd ville sikkert kunne gå an, men her tager vi vin-matchet til next level i form af tertiære aromaer fra drueskallerne eller lang fadlagring under et tyndt lag af gærceller.



Fagekspert
Per Bach



"FORA DA SÉRIE" ELLER PÅ GODT DANSK "UDENFOR NUMMER"

Jorge Manuel Pintão og hans assisterende vinmager André Barbosa har i de senere år målrettet arbejdet på at give Poças Junior en forstærket, ja nærmest povet profil på bordvinssiden. For at søge inspiration inviterede de forskellige kunstnere og iværksættere forbi for at fortælle, hvorledes de havde turdet tænke og gøre tingene anderledes inden for deres respektive kunstarter, og det ledte frem til beslutningen om, at Poças Júnior fremadrettet også skulle producere vine "uden for nummer" eller på portugisisk "Fora da Série". Det er blevet et projekt, hvor der er højt til loftet, og hvor det handler om at omfavne, udfordre og formidle traditionerne i velsmagens tjeneste. Der er overvejende tale om mikroproduktioner, så der ikke er langt fra tanke til handling, og bæredygtighed og så lidt manipulation som muligt er fundamentet for alle vinene. Foreløbig er det blevet til 10 forskellige vine, hvor der bl.a. eksperimenteres med fodtramp af hele drueklaser, gæring uden temperaturkontrol, gæring med drueskallerne, modning i amfora og modning under flor. Smalle vine, som forbløffer og pirrer nysgerrigheden.



NYHED

Douro Branco Acrobata Fora da Série, 2019
1 fl 234,-

3 fl **550,- SPAR 152,-**

Sidste skud på stammen fra Poças respekt-indgydende "Fora da Série". Håndhøstede Códaga, Arinto og Rabigato druer fra gamle vinstokke på højtbeliggende terrasser. Gæring og siden modning i 18 måneder i gamle knapt fyldte fade. Forbilledet er den spanske Fino Sherry og den franske Vin Jaune, og resultatet er – trods en let oxidativ profil – blomstrende, insisterende og subtilt. De to førende portugisiske medier Vinho Grandes Escolhas og Revista de Vinhos er begge begejstrede. Bare 732 flasker. Angiveligt den mest innovative nyhed på den portugisiske vinscene i 2021.



Douro Orange Fora da Série, 2019
1 fl 234,-

3 fl **550,- SPAR 152,-**

"Planetens mest civiliserede orangevin" blev den kaldt, da den ramte markedet. Udelukkende Arinto-druer fra gamle vinstokke på de berømte Catapereiro-terrasser højt oppe over Douro-floden. Efter presningen direkte gæring i 300-liters-fade med 6 ugers kontakt med drueskallerne (men ikke kernerne) og derpå 7 måneders modning i et par brugte fade frem mod aftapningen. Mindre orange og mindre garvesyrlig end de georgiske forbilleder, men stadig med et ravgyldent farvespil og en vidunderlig aromatisk og markant profil.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring



Kåldolmer med gris og jomfruhummer

Den vaskeægte mormorret; kåldolmer har fået en renæssance efter at kål er kommet tilbage på mode i køkkenet. Christian tager retten til nye højder med Iberico-gris, jomfruhummer og sauce blanquette.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 600 g hakket svinekød (gerne friskhakket Iberico-gris)
- 8 flotte jomfruhummerhaler (kroppe og klør gemmes til fond en anden god gang)
- 2 løg, finthakket
- 1 fed hvidløg, finthakket
- 1 æg
- 2 spsk. rasp
- 1-2 dl sødmælk
- 1 savoykål
- Salt og peber
- 1 l hønsefond eller grisefond
- Blødstillet timian

Sauce blanquette:

- 0,2 l reduceret hønsefond
- 2 spsk. creme fraiche
- 1 æggeblomme
- 1 æg
- 150 g brunet smør

SÅDAN GØR DU

Kåldolmer og jomfruhummer:

1. Rør kød, løg, hvidløg, rasp, salt og peber sammen og tilsæt herefter mælken lidt efter lidt. Lad farsen stå.

2. Gør kål og jomfruhummere klar: Pil jomfruhummerhalerne ud af skallen, salt dem let og stil til side.

3. Pil de yderste kålblade af kålhovedet og blanchér dem i saltet spilkogende vand i 1-1,5 min. Køl dem hurtigt ned og dup dem tørre i et rent og tørt klæde.

4. Kom 2 spsk. fars i hvert kålblad, og form kålbladet rundt om.

5. Pak dolmerne ind i 2-3 lag film og form dem stramt til kugler, så de holder formen under pochering.

6. Pochér dolmerne i simrende, men ikke kogende vand i 15-20 min. til farsen er gennemtillberedt.

7. Tag dolmerne op, og hold dem varme.

8. Steg jomfruhummerhaler og kålskud i lidt olie og smør, smag til med salt, peber og citron.

Sauce blanquette:

1. Stavblend æg og creme fraiche sammen til en homogen masse.

2. Bring kogelage, reduceret hønsefond og brunet smør i kog og stavblend i æggemassen.

3. Kom saucen tilbage i kasserollen og varm langsomt op til cremet, skummende konsistens, sørg for at stavblende hele tiden.

4. Smag til med salt og citron.

5. Anret dolmere, jomfruhummere og kålskud på pæne tallerkener og hæld saucen på ved bordet. Servér evt. med kogte kartofler.

ÅRETS JULEVIN KOMMER IGEN, IGEN FRA CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE PAVEN SOM NÆGTER AT ABDICERE

Producent: Château Mont-Redon | Område: Rhône, Frankrig

Vi var ellers på vej i en anden retning, men så en dag i september kom der en SMS fra Jasper. Direktøren sad nede på Château Mont-Redon, og det, han havde i glasset, var simpelthen så stort, at han lige måtte dele sin begejstring. Jasper smager ellers masser af vine uden at forgribe sig på mobilens tastatur, men her var der magi i glasset, og vi skulle bare vide, at 2019-årgangen indfrie

2019 er da også en lykkelig årgang i det sydlige Rhône og i Châteauneuf-du-Pape i særdeleshed, hvor regnbyger 15. juli og igen 15. august netop leverede fugt nok til, at druerne modnedes uden tørke

Vor tids måske mest dedikerede Rhône-ekspert John Livingstone-Learmonth har opfundet en særlig kategori for den slags vine, som han kalder for w.o.w. De tre bogstaver dækker over "what one wants", og det er hans forsøg på at omfavne fornøjelsen og lysten uden skam over at række ud efter endnu et glas. Learmonth kalder det "den sande, originale hensigt med vin".

Châteauneuf-du-Pape, 2019
1 fl 395,-
2 fl **695,-** SPAR 95,-
6 fl **1.895,-** SPAR 475,-

Vinen er altovervejende skabt på Grenache, som, med al respekt for alle de andre druer, er appellationens graciøse førstedame. Efter gæringen får den ene halvdel lov til at modne i 228-liters Bourgognefade (25% nye), mens den anden halvdel værner om frugten i rustfrit stål. Den endelige cuvée er sammenstukket efter 14 måneder og efter et par måneders afrunding er den tappet på flaske. Vinen har altid været til den elegante side, men det er som om den har fået ekstra lag af finesse efter Pierre Fabre er blevet alene på kommandobroen. En dejlig fyldig og saftig Pape med masser af modne brombær, blomster, jordbær og pirrende garrigue, som langsomt smelter sammen med subtile noter fra fadlagringen. Afvæbnende legesyg og inspirerende!



Fagekspert
Per Bach

Gråand med sprængte hjerter, bastede hvidløgscreme og varme krydderier

Assisterende køkkenchef, Christoffer Omann, giver gråanden alt det, den gerne vil have: dybde, varme, sødme, syre og friskhed. Hold hovedet koldt og benene på jorden undervejs, og du vil høre englens synges af begejstring.



Assisterende
køkkenchef,
Falsled Kro
Christoffer Omann



INGREDIENSER – 4 PERSONER

4 grænder

Urtesalt:

- ½ tsk. lavendel
- ½ tsk. rosa
- ½ sort peber
- ½ tsk. stødt stjerneanis
- ½ tsk. fennikelfrø
- ½ tsk. bronzefennikel
- ½ tsk. pollen
- 4 spsk. salt
- Syltet brøndkarse:**
- 200 g hvidvinseddike
- 200 g sukker
- 20 skud brøndkarse

Sprængte andehjerter:

- Hjerter fra grænderne
- 20 g brun farin
- 10 g salt
- 200 g vand

Glace:

- 1 l god andefond
- 50 g rødvin
- 25 g Sherry-eddike
- Varme krydderier, f.eks. nelliker, stjerne-anis, lavendel, langpeber, fennikelfrø

Hvidløgscreme:

- 4 hele hvidløg
- 2 dl hvid portvin

Løgolie:

- 6 skalotteløg
- 150 g neutral olie

Svampeolie:

- 150 g neutral olie
- 10 g tørrede svampe, evt. fra Tartufi Jimmy, der forhandles på Nordre Toldbod

Blanquette:

- 1 l andefond
- 15 g ristet sort peber
- 5 g ristet sechuan peber
- 20 g ristet lang peber
- 20 g ristet rosa peber
- 1 æg
- 30 g æggeblomme
- 15 g fløde
- 40 g creme fraiche
- 15 g salt
- 50 g kirsebæreddike
- 40 g citronsaft
- ½ tsk. citronskal
- 150 g olivenolie

Pynt:

- En håndfuld brombær

SÅDAN GØR DU

DAGEN FØR:

Urtesalt:

Blend salt med tørret lavendel, ristet sort, grøn og rosa peber, stjerneanis, fennikelfrø og pollen til urtesalt

Løgolie:

1. Kom skalotteløg i en gryde og dæk med olie. Confitér dem i 30 minutter på middel-varme.

2. Sigt løgene fra – olien er klar.

Svampeolie:

Kom olie og svampe i en kasse-rolle, og lad det bliver finger-varmt. Lad olien trække ved stuetemperatur til næste dag.

Syltet brøndkarse:

Sylt brøndkarse i 1:1 sukker og hvidvinseddike. Brøndkarsen overhældes den lune syltelage.

Sprængte andehjerter:

1. Vask hjerterne for blod.
2. Kom hjerterne i en lage af brun farin, salt og vand og lad dem 'sprænge' i 24 timer.

PÅ DAGEN:

Glace:

1. Kog andefond, rødvin og Sherry-eddike ind til en konsistens, der minder om sirup.

2. Rist krydderierne let på en pande.

3. Lad krydderierne trække i glacen i 15 minutter.

4. Sigt krydderierne fra glacen og smag til med salt.

Hvidløgscreme:

1. Bag hvidløg med skrællen ved 150 °C i 40 minutter. Pil skrællen af de afkølede hvidløg.

2. Kog den hvide portvin ind til ¼.

3. Blend hvidløgene med hvid portvin. Spæd evt. til undervejs med resterende hvid portvin, til den ønskede konsistens opnås.

4. Smag til med salt og peber.

Grænder:

1. Skær lårene fra anden (gem dem til aftensmad dagen efter) – lad brysterne blive siddende.

2. Rids skindet på brysterne uden at skære ned i kødet.

3. Rub den ene side med urtesalt.

4. Bag ænderne i ovnen ved 120 °C i ca. 15 min. Tag dem ud og lad dem hvile i 10 minutter.

5. Brun brysterne, stadig siddende på skroget, på en pande i neutral olie til skindet er gyldent og sprødt.

6. Skær brysterne af skroget og skær 4-5 stykker af hver, på den brede led.

Blanquette:

1. Kog vildtfond op med sort peber, sechuanpeber, langpeber og rosa peber. Tilsæt citronskal og lad trække min. 15 minutter, men gerne længere, under film.

2. Bland æg, æggeblomme, fløde, creme fraiche, salt, kirsebæreddike, citronsaft og blend til en fin og homogen masse.

3. Kog 300 g af peber-vildtfonden op og monter med æggemassen i blenderen.

4. Tilsæt forsigtigt, svampeolie og løgolie i en tynd stråle, imens blenderen kører.

Andehjerter:

1. Tag andehjerterne op ad lagen og dub dem tørre i et klæde.

2. Steg hjerterne på høj varme i smagsneutral olie, ca. 8-10 sekunder. Vend dem og gentag.

3. Lad hjerterne trække 3-4 minutter og halvér på langs.

Anretning:

For del 4-5 skiver af andebryst tilføddigt på tallerkenen og dut hvidløgsuré ind imellem stykkerne. Halvér de friske brombær og fordel på samme vis. Placer de stegte andehjerter ovenpå på skiver af andebryst. Lad brøndkarsen sno sig på stykkerne, tegn med glacen og lad blanquetten samle retten.

Jul à la provençale

Den provençalske jul skydes for alvor i gang den 4. december på Sainte Barbes dag, hvor man sår et hvedekorn eller et linsefrø og sætter det et lyst og varmt sted, så frøet kan spire til den store julemiddag den 24. om aftenen.



Vinskribent
Signe Wulff

Den grønne spire symboliserer frugtbarhed for det kommende år og giver håb i mørket på årets dunkleste tid. Lidt ligesom i vores julesang Juletræet med sin pynt, hvor juletræet hilser os fra eg og bøg med besked om, at det lysner dag for dag.

Den store julemiddag – le gros souper – startes med en af de ældste juletraditioner i Provence, cacho-fiò, som betyder "at tænde ild". Traditionen går ud på, at den ældste og den yngste i juleselskabet skal lægge en gren fra et frugttræ i kaminen og sætte ild til den. Men inden de gør det, skal grenen vædes med vin cuit – og så skal alle gæster gå rundt om middagsbordet tre gange. Bordet er dækket med tre duge og trearmede lysestager, og der sættes tre brød frem, som hver er skåret i tre stykker samt tre skåle med de spirede frø fra Sainte Barbe. Alt sammen et symbol på treenigheden.

Ligesom herhjemme er julen en anledning til at finde de fine- ste tallerkner frem, pudse sølvtøjet og støve krystalglassene af. For intet er for godt til den store julemiddag. Hos nogle familier dækker man en ekstra plads op ved bordet til den fattige – en gammel tradition, som på fineste vis rummer alt det, julen handler om.

Middagen består af grøntsags- og fiskeretter – blandt andet serverer man l'argo bouido, en hvidløgssuppe og brandade, den klassiske saltede torsk med kartofler og aioli.

Efter middagen er det tid til midnatsmessen. Nogle provençalere lader middagsresterne stå på bordet, så afdøde familiemed- lemmer og andre engle kan forsyne sig, mens de levende går til den sene gudstjeneste.

Trods det sene tidspunkt er kirken stuvende fuld i selv de mindste landsbyer, og stemningen er fin og hjertevarm. Der er børnesang og himmelsk klang, og folk vender sig om på kirkebænkene, tager hinandens hænder og ønsker hinanden en glædelig jul.

Og når der så er blevet kindkysset (det franske bisous er heldigvis genopstået og tilbage i bedste velgående efter pandemien) ude på pladsen foran kirken, går turen hjemad til endnu et højdepunkt: de provençalske juledesserter.

Måske har du, kære læser, ligesom jeg en svaghed for filmatiseringen af Marcel Pagnols barndomserindringer. Så husker du måske også julescenen i Min mors slot, hvor Marcells mor – den smukke Augustine, spillet af Nathalie Roussel – serverer de tretten desserter? Ellers må filmen genses i juleferien.

De tretten desserter er billede på Jesus og hans disciple under den sidste nadver. Der er altid figner, rosiner, mandler og hasselnødder på dessertbordet. De symboliserer "de fire tiggere" – de religiøse munkeordener franciskanere, dominikanere, karmeliter og augustinere. Ud over disse fire elementer kan det variere fra region til region og afhænge af familiens præferencer, hvad der ellers er på dessertbordet. Men ofte finder man hvid og mørk nougat, frugter som æbler, pærer, mandariner og druer. Der vil typisk være kandiseret kvæde og melon og også ofte calissons fra Aix en Provence – den mandelformede konfekt fremstillet af mandler og tørret melon og appelsiner. Hovedattraktionen er et pompe à l'huile, et brød bagt med olivenolie og smagt til med appelsinblomstvand eller citronskal.

JULEFERIE I SYDFRANKRIG

Da jeg holdt jul og nytår i Provence for to år siden, havde nogen opdaget, at jeg trængte til lys. Vi havde to uger med uafbrudt sol, og jeg følte, der var blevet tændt for en lampe med en kraftig pære efter måneders mørke. Det var magisk og kastede masser af udendørs frokoster og romanlæsning i liggestole af sig. Det kunne dog også have sneet, og så havde vi selvfølgelig fundet på noget andet lige så hyggeligt. Uanset vejret er det dejligt at holde jul i Provence. Der er et andet tempo i regionen, der om sommeren har konstant høj puls i forsøget på at holde trit med alle os tilrejsende, som vælter ind fra hele verden. Besøg Provence i december og nyd roen. Gør nogle af de ting, man ikke kan om sommeren. Her kommer et par anbefalinger.



TRØFFEL- MARKED I AUPS

Der afholdes trøffelmarked hver torsdag fra slutningen af november til slutningen af februar. Prøv at se om ikke du kan få det til at

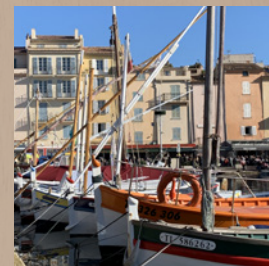
passe med din juleferie, for det er en virkelig fin oplevelse. Der må først sælges trøfler, når der er blevet ringet fra klokken på rådhuset, men trøffeljægerne står klar med deres sorte guldklumper ved små borde i god tid. Trøflerne er dækket med klæder og åbenbares først for køberne, når klokken ringer. Kommer du i god tid, så tag en kaffe på Grand Café du Cours, hvor man kan kigge ud på markedspladsen og mærke den sitrende trøffelstemning.



MUSÉE INTERNATIONAL DE LA PARFUMERIE I GRASSE

Grasse er en verdenskendt parfume-by, og fremstillingen af dufte her har endda opnået at

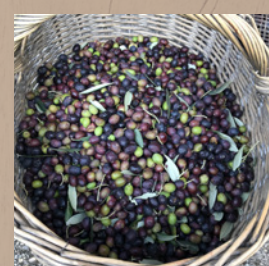
komme på Unescos liste over verdensarv. Besøg museet og tag rejsen gennem parfumens historie fra oldtiden til nutiden. Alene dét at kigge på gamle flasker fra romertiden og dernæst reklameplakater fra det 19. og 20. århundrede er en æstetisk oplevelse. Og hvis man er vininteressert og optaget af aromaer og dufte, vil man opdage, at arbejdet med at sammensætte parfumer måske ikke er så langt fra det, der foregår i vinproduktionen.



SEJLTUR TIL SAINT TROPEZ

Hop på bådarten Les Bateaux Verts i Ste. Maxime og tag turen over bugten til St. Tropez. Jeg gjorde det med familien nytårsdag, og der var så fint på byens marked,

som bugnede af lækkerier til nytårsaften. Alle de fine damer var ude at lufte de store solbriller og de små hunde; der var totalt gang i den på caféerne, og den særlige blanding af tung parfume, nybrygget espresso og cigaretrøg var svært besnærende. Vi købte sandwich og sad på molen i solen, mens vi spiste vores frokost og kiggede på grotesk store både, uendelig blå Middelhav og andre skønne Côte d'Azur-fænomener.



BESØG PÅ DEN LOKALE OLIVEN- MØLLE

Olivenhøsten foregår som regel i november og december, hvilket betyder, at man kan få fat i den helt friskpressede olie, når man holder jule-

ferie i Provence. Hent den friske olie på den lokale olivenmølle og start med bare at spise den med lidt havsalt og brød. Afhængigt af sorten kan olien være både mild, rund og frugtagtig eller mere ovre i et pebret, kraftigt smagsunivers. Uanset er den friske olie en dejlig oplevelse for alle, der går op i velsmag og madlavning.

JULEVIN FRA PROVENCE

Hvis nu man er i Provence til jul, men ikke kaster sig ud i den traditionelle le grand souper og de tretten desserter, vil jeg anbefale at gå til slagteren og købe poussiner til julemiddagen. Tit kan man få dem farserede med alverdens lækre sager, men du kan også selv lave en fars af kalvekød, fuglelever, timian, hvidløg og måske nogle tørrede karljohansvampe, hvis du skulle være så heldig at falde over dem.

Château Guilhem Tournier
Cuvée La Malissonne
2018, Bandol
1 fl 245,-

2 fl 400,-
SPAR 90,-

Denne vil være en virkelig god vin- makker dertil. Rødvinen skal åbnes i god tid og dekanteres, men viser sig så også fra sin venlige side uden

for hidsige tanniner – kun den rette mængde, som går i fin dialog med de farserede vagtler (eller lam, kalv og okseimrætter for den sags skyld). Vinen er overraskende let af en

Bandol at være med en rund og moden smag af blomme og mørke- røde bær iblandet en tør krydderurte-tone og noget frisk og mynte-agtig.



DET STORE SILDEBORD

På de følgende sider skal du sætte dig godt til rette. Vi skal nemlig igennem det helt store julefrokost-bord i krostuen! Vi begynder med øl, snaps og ni forskellige slags sild, siden ankommer kålpølser med grønlangkål og rullepølse med garniture. Vi slutter gildet af på toppen med vin i glasset, for selvfølgelig kan man (også) det til en julefrokost, især når vinene ledsages af Ø-laks, og anderillette. Halleluja og velbekomme!

1. Marinerede sild med mild karrysalat
2. Solbær-blommesild
3. Saltstegte sild
4. Løgismose karrysild med smilende æg og brøndkarse
5. Ruths kryddersild med pisket crème fraiche, løg og kapers
6. Fennikel/dild sild
7. Stegt julesild i eddikelase
8. Marinerede julesild med appelsinskal
9. Løgismose marinerede sild med løg

📖 Læs alle sildeopskrifterne på løgismose.dk/sild

Løgismose sild 1 gl, 400 g, 29,95

Løgismose serie af gammeldags modnede sild er alle fremstillet efter traditionelle bornholmske opskrifter. De gammeldags modnede, hele fileter håndkrydres og håndrulles ned i glasset. Marinerede, krydder- og karrymarinerede sild kan købes i Netto og hos Løgismose, Nordre Toldbod.



FIND ALLE
DE SKØNNE
SILDEOPSKRIFTER PÅ
LØGISMOSE.DK/SILD



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

ØL & SNAPS

Skænk kolde, økologiske Løgismose-øl i glasset og slå dig løs på julefrokostbordet.



Julebryg, 50 cl
1 fl 15,-

Sødmefuld og frisk lagerøl af Bock-typen. Perfekt til traditionel, dansk julemad. 5,5%



American Pale Ale, 50 cl
1 fl 15,-

Frisk og let bitter øl med noter af malt, ristet korn, frejdig citrus og passionsfrugt. Dejlig til flæsketeg. 5,5%



Rød Lager, 50 cl
1 fl 15,-

Ravfarvet øl, fyldig og med blød duft af flødekaramel og malt og smagsnoter af karamel-sødme og bittertoner. Oplagt på det veldækkede frokost-bord. 5,5%

Akvavit ELG, 50 cl
Stone Grange, Danmark
1 fl 185,-

1 fl 150,- SPAR 35,-

Perfekt balance og tydelig akvavit-karakter. Så omfavnende at den kan følge med fra den hvide sild over forbi krydder- og karrysilden og videre til det lune, og det er der meget få akvavitter, som mestrer!



Julefrokost

SELVFØLGELIG SKAL DER BÅDE ØL, SNAPS OG VIN PÅ JULEFROKOSTBORDET



Fagekspert
Per Bach

Julefrokostbordet er, når det er bedst, et herligt sammensurium af sødt, salt, surt, fedt, røget, marineret, stegt, kogt og råt, og hvis det hele ikke blev serveret i én pærevælling, ville en sommelier givet kunne præstere en spændende vinmenu, som med en 6-8 indslag matchede de forskellige smage. Men det handler også om tryghed og traditioner, så når det trækker op til julefrokost, giver vi vores sommelier en fridag, skyder genvej og klarer os med fire vine og øl og snaps til resten!

Allerførst lader vi sildene beholde øllene og snapsen, og så tager vi udgangspunkt i, at der skal være masser af saft og også gerne en lille fornemmelse af sødme til stede. Sværere er det ikke, og lad det være sagt med det samme: Den store Messias på julefrokostbordet hedder Riesling. Punktum. Uanset herkomst er den sjældent helt tør, og oftest kommer med en syre, som fornemt håndterer fedmen i de traditionelle jule serveringer. Når det kommer til rødvin, er sydlig Rhône det sikre og klassiske valg, men den foreslåede prisvindende naturvin fra Veneto er heller ikke ueffen.



Riesling Trocken Gutswein
100 cl, 2020
Weingut Gies-Düppel | Pfalz
1 fl 125,-

2 fl 200,-
SPAR 50,-

Denne Guts Riesling in der Literflasche viser det fornemme bundniveau hos super seriøse Volker og Tanja Gies og gør det nemt at forstå, hvorfor tyske Gault & Millau kalder Weingut Gies-Düppel for et af de bedste stop på Südliche Weinstrasse. En jovial og elskelig Riesling.



Riesling Nussberg BIO, 2018
Hajszan Neumann | Wien
1 fl 198,-

2 fl 300,-
SPAR 96,-

Første biodynamiske Riesling fra det berømte Nussberg, der ligger med

vidunderlig udsigt ned mod den østrigske hovedstad. Hestemøg fra Lippizaner-hestene ved Hofburg frem for kunstgødning og sprøjtegifte. Bæredygtig produktion på alle parametre. Mere tør og fyldigere end literflasken.



Côtes du Rhône Village
Massif d'Uchaux Garance
BIO, 2018
Domaine La Cabotte | Rhône
1 fl 156,-

2 fl 250,-
SPAR 62,-

Saftig, meget imødekomende og seriøst vellavet Rhône fra Marie-Pierre d'Ardhuy, der var mønsterbryderen, som skiftede fra konventionel drift til økologi og biodynamisk landbrug allerede inden myndighederne fik de formelle rammer for certificering af bæredygtigt landbrug på plads.



Colli Euganei Rosso Calaóne
NATUR, 2017
Ca'Orologio | Veneto
1 fl 202,-

2 fl 325,-
SPAR 79,-

Spændende, saftigt Bordeaux-blend fra de vulkanske bakker sydvest for Padova og samtidigt en naturvin. Den er skabt af den autodidakte Maria Gioia Rosellini og er et herligt bevis på, at man kan drive det vidt med livserfaring, intuition, gåpåmod og sikkert også en lille smule held.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

KØB Ø-LAKS
OG MEGET MERE
TIL FROKOSTBORDET
HOS LØGISMOSE,
NORDRE TOLDBOD

Ø-laks med flødestuvet spinat og trøffel

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 400 g røget laks, gerne Ø-laks fra Samsø
- 3 dl piskefløde
- 800 g frisk og grov spinat
- ½ tsk. muskatnød
- Citronsaft
- Sort trøffel
- Salt og peber
- Landbrød

SÅDAN GØR DU

1. Kom piskefløde i en gryde og reducér til det halve.
2. Rens og skyl spinat grundigt og blanchér i letsaltet vand.
3. Tryk spinaten fri for vand og tilsæt den til fløden. Smag til med muskatnød, citronsaft, salt og peber og varm det hele igennem.
4. Rist landbrødet let og servér det med tykke skiver laks, stuvet spinat og rundhåndede mængder revet trøffel. Velbekomme!

Kogte kålpølser med grønlangkål

INGREDIENSER – 8 PERSONER

- 8 stk. kålpølser
- 2 laurbærblad
- 6 sorte peberkorn
- 500 g kogt og frosset grønkål
- 40 g brun farin
- 3 dl piskefløde
- 100 g smør
- Sherry-eddike
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

1. Kom grønkål, fløde og smør i en gryde og varm godt igennem. Kom et låg på gryden, skru ned på laveste blus og lad kålen simre i 1-2 timer. Smag herefter til med brun farin, Sherry-eddike, salt og peber. Bliver kålen for tør undervejs, tilsæt da blot mere piskefløde og smør!
2. Pochér kålpølserne i saltet vand med laurbærblade og sorte peberkorn i ca. 20 min.
3. Servér evt. med brunede kartofler.



På løgismose.dk finder du også opskrifterne på:

- Anderillette med syltede drueagurker, sennep og grillet brød
- Friteret Camembert med Løgismose solbær-marmelade



DEN STORE JULEMIDDAG

Juleaften mødes vi om veldækkede borde med forventningens glæde som æresgæst. Det er tid til at nyde et overdådigt, velsmagende måltid, som efterlader de spisende med fulde maver og smagsløg, som har været på en mindeværdig rejse. Få kyndig hjælp af vores køkkenchef med disse opskrifter på julemiddagens klassikere og vinene, som passer til.



Sommelier
Klara Lyby Lange



Côtes du Rhône du Château, 2019
Château Mont-Redon | Rhône
1 fl 137,-

2 fl **245,- SPAR 29,-**

6 fl **595,- SPAR 227,-**

En klassisk julevin med elegant smag af saftige sorte brombær og røde hindbær. Velafbalanceret og nok engang legesyg og forførende! Mont-Redons Côtes du Rhône har altid tilhørt de mest fornøjelige, feminine, charmerende og let drikkelige vine, der produceres i appellationen. Et absolut oplagt valg til julemiddagen.



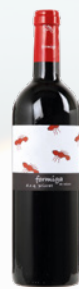
Lodi Maddie Lane Vineyards Old Vine
Zinfandel, 2017

Bear Creek Winery | Californien
1 fl 169,-

2 fl **300,- SPAR 38,-**

6 fl **695,- SPAR 319,-**

Her er der tale om en fornem Zinfandel, hvor man straks fornemmer, at der er tale om et helt særligt druemateriale. Vi er milevidt fra de småsøde vine, og vi er også pænt på afstand af de voldsomme frugt- og alkoholekspllosioner. I stedet for er vinen krydret og nuanceret og dertil saftig og letløbende på én og samme gang. Den er pakket med aromaer af brombær, sorte kirsebær, søde jordbær, prikkende peber samt søde og røgede krydderier fra turen i fadene. Sæmpelthen et Zin-udtryk, som meget vel kan gå hen og blive en moderne juleklassiker.



Priorat Formiga de Vellut, 2018, ØKO
Domini de la Cartoixa, 2018 | Priorat
1 fl 215,-

2 fl **375,- SPAR 55,-**

6 fl **895,- SPAR 395,-**

En saftspændt vin, der er friskere og mere lækende end de fleste af vinene fra kollegaerne i Priorat. Vinen er lavet på et drueblend af Granacha, Syrah og Carignan, som har modnet 8 måneder fordelt på franske og amerikanske fade. Vinen byder på mørke kirsebær, figen og søde jordbær, der akkompagneres med krydderaromaer som anis, peber og et potpourri af friske urter, der gør den til et oplagt vinvalg til den velkrydrede julemad.



Amarone della Valpolicella Brolo del
Figaretto, 2016, Corte Figaretto | Veneto
1 fl 350,-

2 fl **600,- SPAR 100,-**

6 fl **1.495,- SPAR 605,-**

En Amarone, som smyer sig om de velkrydrede anretninger, der qua sin friskhed også skaber harmoni og glæde omkring den fyldige juleand og flæsketeg. Vinen leverer en blanding af saftig frugt og krydderier til næsen og har derpå bare det der touch, som får smilet frem i øjenkrogen. Der er masser af brombær, solbær og solbærblade og dertil kommer krydderierne fra fadene, som næsten får fornemmelsen af alkohol til at forsvinde. Endelig pulserer tilpas mængder af frugt- og garvesyre nedenunder det hele, således at vi også bliver begavet med en lang, frisk og levende finish.



BESTIL EN FÆRDIG
JULEMENU ELLER
JULEAND PÅ
LØGISMOSE.DK



Gastronomiske
udviklere & kokke
Magnus Sonne &
Christian Tørring



Den perfekte juleand og andesauce

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 1 and på ca 3,5 kg
- 5 æbler, skåret i både
- 1 stort løg, pillet og skåret i både
- 300 g svesker
- 10 kviste timian
- 4 gulerødder, vasket
- ½ selleri, skrællet
- 2 pillede løg
- 5 fed hvidløg, pillet
- Salt og peber

Ande-sauce

- 2 dl piskefløde
- Æblecidereddike
- Ribsgelé
- 150 g mel
- Sky og fedt fra anden

SÅDAN GØR DU Juleand

1. Klargør anden ved at rense den og fjerne evt. indmad.
2. Vend æbler, løg, svesker og timian med rigeligt salt og friskkværnet peber og fyld anden op, luk den til med et par kødnåle eller snor.
3. Gnid anden godt ind i salt og læg den på en rist med en lav bradepande under. Læg det overskydende fra anden (indmad, hals, gump og vingspidser) samt groft-skårne gulerødder, selleri, løg, hvidløg og timian i en høj bradepande og hæld 1 liter vand på.
4. Brun anden i en forvarmet ovn, 220 °C i 20 minutter og skru herefter ned til 160 °C og tag anden uden og sæt bradepanden med grøntsager ind.

5. Hæld fedtet, som er smeltet fra anden, fra og gem det.

6. Vend anden på bradepanden, så brystet nu vender nedad og sæt anden tilbage i ovnen, når temperaturen er nede på 160 °C, og steg videre i ca. 2 timer.

7. Hold øje med om skyen er ved at koge for meget ind – sørg hele tiden for at der er godt med væde i bradepanden. Hæld mere på, hvis nødvendigt.

8. Tag anden ud og skru nu temperaturen op til 200 °C. Hæld skyen fra bradepanden op i en skål.

9. Kom anden tilbage i ovnen med brystet opad, når ovnen er 200 °C og steg videre i 25-30 minutter.

10. Lad anden hvile i 20-25 minutter, før den skæres ud.

Ande-sauce

1. Lav en melbolle af 3 dl andefedt fra skålen og ca. 150 g mel, i en kasserolle.
2. Bag melbollen godt igennem, mens du rører og hæld skyen på, lidt ad gangen, så du kan nå at piske melbollen ordentlig ud. Spæd evt. op med lidt hønsefond, hvis der ikke er nok sauce.
3. Kog saucen godt igennem, 4-5 minutter, monter med fløde og smag til med ribsgelé og æblecidereddike.

Rødkål

INGREDIENSER

- 1 rødkål, fintsnittet
- 1,5 dl hindbæreddike
- 1 dl portvin
- 150 g sukker
- 2 kanel stænger
- 2 stk. stjerneanis
- 1 citron, skal og saft
- 1 appelsin, skal og saft
- 1 dl andefedt fra stegen
- Salt

SÅDAN GØR DU

1. Kog rødkålen i ca. 5 minutter, det skal stadig have bid.
2. Hæld den i et dørslag og lad den dryppe af i 15-20 minutter. Dup evt. efter med køkkenrulle, så rødkålen er tør.
3. Kog resten af ingredienserne, den skal være meget tyktflydende, men pas på den ikke brænder.
4. Tilsæt rødkålen og vend det godt rundt og smag til med salt.

Æble-svesketilbehør

INGREDIENSER

- 4 æbler, skrællet og skåret i 1/8 både
- 16 Agen-svesker uden sten
- Lidt andefedt
- Salt

SÅDAN GØR DU

1. Skær sveskerne i halve.
2. Steg æblerne i andefedt ved middel varme til de er gyldne, men stadig har bid.
3. Vend æblerne med sveskerne og smag til med lidt salt.



i Se hele udvalget af vine, der passer til julemaden på løgismose.dk/julevin

..... Den søde juletid

ITALIENSK PANFORTE & SØD PORTVIN

Producent: Manoel D. Poças Junior | Område: Douro, Portugal



Sommelier
Klara Lyby Lange

Panforte betyder "stærkt brød" på italiensk, og navnet gør da også kagen en bjørnetjeneste, da både smag og konsistens minder mere om saftig konfekt end rustikt brød. Kagen er Italiens svar på en julekage – spækket med nødder, tørret og kandiseret frugt, varme krydderier og i denne version kakao (fordi vi slet ikke kunne lade være!), holdt sammen med sirup og honning. Nyd konfektkagen i tynde skiver med et glas 15 år gammel Colheita med selvsamme noter af tørret frugt og ristede nødder, og lad det være den voksne julesnack, når I mødes i den søde tid.



Colheita Port, 2001, Coroa de Rei
1 fl 295,-

2 fl **500,-** SPAR 90,-

6 fl **995,-** SPAR 775,-

Et oplagt valg i den kolde vinterperiode er den mere end 15 år gamle Colheita, som har tilbragt sine første 12 år på gamle fade nede i Portugal, hvorved det mørke, intense og rustikke udgangspunkt langsomt er blevet forfinet til en ravgylden, afrundet, blød og raffineret nydelse. Her er masser af tørret frugt, ristede nødder, citrus-skaller, figen og brunsviger som qua en nogenlunde behersket sødme og en lille fin underliggende bitterhed forbliver i balance. Servér gerne portvinen ved 14-15 °C i ordentlige glas, så man får alle de nuancerede dufte med.



Vintage Port Coroa de Rei, 2016
1 fl 449,-

1 fl **399,-** SPAR 50,-

6 fl **1.495,-** SPAR 1.199,-

Smuk, aromatiske og meget velafbalancerede Vintage Port, som allerede nu er meget charmerende selvom den også har struktur til et langt liv, hvis man ellers kan holde fingrene fra den. Intens rubinrød i glas-set. Mørk chokolade og masser af moden, mørk frugt med brombær og Reineclaude i spidsen, der fungerer som den aromatiske klangbund for flygtigere aromaer af viol, harpiks og kokos. Fin volumen og saftighed med mærkbare, men modne tanniner og et delikat syrepift, der på forfriskende vis dæmper oplevelsen af sødme og etablerer en elegant finish.



Ruby Port Special Reserve, NV
Coroa de Rei

1 fl 135,-

2 fl **229,-** SPAR 41,-

En fabelagtig Ruby Port, der fylder glasset med modne, røde frugter som jordbær og hindbær og som omfavnes af tørret frugt. Fyldig og mild med fint integreret alkohol og afdæmpet sødme inden den ganske lange og bemærkelsesværdig finish. Vinen er sammenstukket af vine fra store gamle fade, der repræsenterer adskillige årgange på Poças imponerende lager på de historiske kajer i Villa Nova de Gaia.



LBV Port, 2015, Coroa de Rei

1 fl 185,-

2 fl **300,-** SPAR 70,-

En potent og poleret Late Bottled Vintage, der smager skønt. Vinen byder på noter af mørke bær, chokolade og friskbrygget kaffe, som sammen med sine behagelige tanniner og afstemte syre og sødme er perfekt balanceret. Vinen er et oplagt valg til både risalamande og chokoladedesserter og bør serveres i et stort glas, så bouqueten slippes løs.



SMAGEKASSE

4 PORTVINE TIL DEN SØDE JULETID
795,- SPAR 269,-

Kassen indeholder:

1 Colheita Port Coroa de Rei, 2001

1 fl Vintage Port Coroa de Rei, 2016

1 fl Ruby Port Special Reserve Coroa de Rei, NV

1 fl LBV Port Coroa de Rei, 2015

i Kagen kan holde sig i køleskabet i flere måneder.



Skribent
Emilie Schou
Wilhelm Ravn

Panforte er kagen til hele julemåneden

Panforte er ikke en kage, man spiser store mængder af, og den har da også en lang levetid, hvorfor du på heldig vis kan nyde kagen i hele julemåneden.

INGREDIENSER – 1 KAGE

- 1 dl Portvin eller Vin Santo
- 100 g mørk sirup
- 100 g sukker
- 50 g honning
- 100 g figner
- 100 g dadler
- 100 g valnødder
- 100 g ristede hasselnødder
- 50 g kakao
- 6 spsk hvedemel
- 1 tsk nelliker
- 1 tsk allehånde
- ½ tsk stødt koriander
- ½ tsk kardemomme
- ½ tsk stødt koriander
- ½ tsk muskatnød
- skallen af ½ økologisk appelsin
- 100 g kandiseret appelsinskal
- 100 g sukat, af god kvalitet

SÅDAN GØR DU

1. Varm sukker, sirup og honning op i en gryde til sukkeret er opløst. Lad det bruse op ganske kort, og sørg for at det ikke brænder på.
2. Vend kakao med alle krydderierne og kom i sirup-massen.
3. Hak figner og dadler ganske groft og vend i sirup-massen sammen med nødderne, og vend rundt.
4. Kom vinen i og rør rundt. Kom nu 1 ud af de 6 spsk mel i ad gangen. Vend rigtig godt rundt undervejs.
5. Kom bagepapir, smurt med smør eller solsikkeolie, i en springform på ca. Ø 20 cm. Hæld massen i springformen og pres den godt ned i formen, så den bliver så plan som mulig.
6. Bag kagen i ovnen i ca. 30 minutter på 150°C, og lad den derefter køle helt af i formen.
7. Før servering: Vend kagen på hovedet, så den mest plane bund vender op ad og drys med flormelis.



Panforte di Siena stammer fra den toskanske by af selvsamme navn, der ligger i den sydlige del af Chianti. En lille, højtliggende by, der er kendt for lidt af hvert: deres årlige væddeløb, Il Palio, som slutter på den enorme halvcirkelformede plads, Il Campo, deres rådhus, Palazzo Pubblico, som arkitekten bag Københavns Rådhus, Martin Nyrop, blev inspireret af og ikke mindst den zebra-stribede katedral, der er så uhyrlig smukt udsmykket.



..... Grej & gaver

GAVER TIL GOURMANDEN

Hvad giver man folk, der holder af vin
og bruger lang tid i køkkenet?
Svaret er enkelt: det gedigne grej.



1. Canelé-form, Ø5,7 x H5cm // 1 sæt 86,-
2. Ovnhandske i 100 % kernelæder, DutchDeluxes // pr stk 569,-
3. Dyb pande m. træhåndtag i bøg, Ø24, De Buyer // pr stk 599,-
4. Brødkniv i oliventræ og matte rustfrit stålbeslag, Forge de Laguiole // pr stk 1.599,-
5. 2 steakknive i sort horn og blanke rustfrit stålbeslag, Forge de Laguiole // 1 sæt 1.999,-
6. Bradepande i aluminium, som vil følge dig resten af livet, 35 x 25 cm, Mauviel – pr stk 699,-

GAVER TIL VINENTUSIASTEN



1. Champgnestopper // pr stk 75,-
2. Champgnekøler, 4 liter // pr stk 205,-
3. Coravin Model 3, Black Wine Lover Pack Coravin // pr stk 1.895,-
4. Proptrækker i vintønde og mat rustfrit stålbeslag, Forge de Laguiole // pr stk 1.750,-
5. Proptrækker i hvid ben og blank rustfrit stålbeslag, Forge de Laguiole // pr stk 1.950,-
6. Champagnesabel, Sabatier-Forge de Laguiole // pr stk 599,95
7. Puslespil med Champagne som motiv, 500 brikker // pr stk 249,-



LÆKKERIER TIL HELE JULEN

Det er de små ting, der gør den store forskel. Sådan er det også til jul. Skru op for de små og rigtig velsmagende godter med denne juls delikatesskasse.

JULEKASSEN INDEHOLDER:

Kirsebærsovs, Løgismose, 380 g

Årgangsgløg 2021, Løgismose, 75 cl

Engelsk vingummi, 125 g

Lakridskonfekt, 125 g

Sød lakrids, 125 g

Løgismoseæskan, Summerbird 300 g, ØKO

Andefedt, Løgismose 200 g

Rødkål, Løgismose, 530 g, ØKO

Brændte mandler, Mill & Mortar, 100 g, ØKO

Karamelslikkepinde, Maison Armoline, 10 stk., 150 g

Karameller med tonkabønner, æble & skovmærke, Løgismose/Lentz Chocolatier, 100 g

Svesker fra Agen uden sten, Longuesserre, 500 g

Vingummi solbær med saltlakrids, Wally and Whiz, 140 g

Nougat, Summerbird, 200 g, ØKO

Marcipan, Summerbird, 200 g, ØKO

Løgismose Tawny Portvin, Manoel D. Poças Junior, 75 cl

Svesker i Armagnac, Longuesserre, 34 cl

Cornichons extra-fins, Maison Marc, 210 g

SMAG PÅ VINENE FRA MAGASINET

Vi har samlet seks vine fra magasinet til årstiden, der byder på masser af samvær med venner og familie. Smag dig igennem alt fra østrigske nyheder til gamle kendinge, der nægter at abdicere, og hav dejlige vine ved hånden til samtlige lejligheder i vintermånederne.

VINSMAGEKASSEN INDEHOLDER:

1 fl Champagne Brut Réserve Blanc de Blanc, NV, Christian Péligré

1 fl Riesling Nussberg BIO, 2018, Hajszan Neumann

1 fl Sauvignon Blanc "Jakobi" Südsteiermark DAC, 2020, Gross & Gross

1 fl Les Brulières de Beychevelle, 2017, Les Brulières de Beychevelle

1 fl Côtes du Rhône du Château, 2019, Château Mont-Redon

1 fl Colheita Port Coroa de Rei, 2001, Manoel D. Poças Junior

DELIKATESSER TIL NYTÅRSAFTEN

Med dette års nytårskasse har du alle snacks til Dronningens nytårstale i hus, mens du kan snyde dig lettere elegant til forretten med hummerbisquen fra Groix & Nature.

NYTÅRSKASSEN INDEHOLDER:

Trøffelchips, Løgismose, 100 g

Karl Johan-chips, Løgismose, 125 g

Hummerbisque med Kari Gosse krydderi, Groix & Nature, 480 g

Svampesalsa med trøffel, Tartufi Jimmy, 50 g

Crostini med rosmarin, Cascina San Giovanni, 150 g

Bruschetta med oliven, Cascina San Giovanni, 180 ml

Trøffelpeanuts, Tartufi Jimmy, 60 g

Krabberillette, Groix & Nature, 100 g

Mandler, rosmarin og havsalt, Mill & Mortar, 100 g, ØKO

Kammuslingrillette, Groix & Nature, 100 g

Rugbrødschips, Hr. Skov, 150 g

Grissini med olie, Cascina San Giovanni, 50 g



SMAGEKASSE

6 UDVALGTE FLASKER FRA MAGASINET
1.095,- SPAR 274,-



SMAGEKASSE

NYTÅRSKASSEN
680,- SPAR 221,-



SMAGEKASSE

JULEKASSEN
920,- SPAR 368,-



Fagekspert
Per Bach

SAFTIGE NYHEDER FRA SPANIEN

Producent: Bodegas Pittacum | Område: Castilla y León, Spanien



Vi har de sidste par år været en lille smule forelskede i vinene fra det smukke Bierzo-distrikt, der ligger og putter sig bag nogle lave bjerge oppe i det nordvestlige hjørne af Spanien, hvor Castilla y León glider over i Galicien, og hvor der kun er et par dages vandring tilbage ad den centrale Camino ind til Santiago de Compostela. Og vi har ikke været alene. De vine, vi hidtil har introduceret, er – godt hjulpet af tårnhøje vurderinger i bl.a. Decanter Magazine – fløjet ud fra lageret i Odense, og vi er derfor glade for, at vi nu kan byde en af områdets højt profilerede producenter velkommen i Løgismose-familien.

Det lå ligesom til højrebenet. Bodegas Pittacum er en af vingårdene i den karismatiske José María Fonsecas Terras Gauda Group, som vi i forvejen repræsenterer med vine fra Rias Baixas, Rioja og ikke mindst fra Ribera del Duero, hvor Quinta Sardonía er blevet et pejlemærke for mange.

José María overtog Bodegas Pittacum i 2002, efter en flok venner havde opkøbt spændende parceller med oldgamle Mencia-vinstokke og etableret vingården et par år tidligere. Han allierede sig med den dengang nyuddannede vinmager Emilio Rodríguez Canas, som fik lov til at trække den ligeledes unge Alfredo Marqués Calvo ind som manager og ham, der skulle fortsætte med at opkøbe jordlodder eller tegne langtidskontrakter med de vinbønder, som ikke havde lyst til at sælge.

I løbet af 20 år har det ledt frem til, at de oprindelige 5 ha. er vokset til et patchwork af mere end 200 små parceller, som tilsammen har givet tilstrækkelig volumen til, at Pittacum er blevet den Bodega fra Bierzo, som har sine vine på kortet på flest restauranter i Spanien, og nu er resten af Europa i fuld færd med at følge efter.

NYHED

Bierzo Mencia Petit Pittacum, 2020

1 fl 99,-

6 fl **445,-** SPAR 149,-

Druer fra øst- og nordvest vendte skråninger – og fra mange vinstokke, der for længst har fejret deres 100-års fødselsdag – der gærer uden knusning i rustfrit stål og efterfølgende modner 3 måneder på fade. Så langt fra "petit", men i stedet med masser af frugt. Saftig, generøs og fandenivoldsk.

NYHED

Bierzo Mencia Pittacum, 2018

1 fl 169,-

6 fl **745,-** SPAR 269,-

Meget gamle vinstokke på bedre eksponerede skråninger. Let knusning af druerne inden gæringen, 8 måneder i små franske og amerikanske fade fulgt af 24 måneders modning i flasken. Mere kultiveret og elegant, men der skal lidt luft til for at vække den røde frugt og krydderierne.

NYHED

Bierzo Mencia Pittacum Aurea, 2017

1 fl 299,-

3 fl **695,-** SPAR 202,-

Mindst 110 år gamle vinstokke på den svært tilgængelige Finca Areixola, som er den mest historiske skrånning i Bierzo. Gæring i stål og derpå modning i 14 måneder på nye franske barrique. Et mørkt og meget fadrigt powerhouse med al den tyngde og intensitet, som den imponante flaske indikerer.



SMAGEKASSE

3 VINE FRA BODEGAS PITTACUM
450,- SPAR 117,-

Kassen indeholder:

1 fl Bierzo Mencia Petit Pittacum, 2020
1 fl Bierzo Mencia Pittacum, 2018
1 fl Bierzo Mencia Pittacum Aurea, 2017



Fagekspert
Per Bach

BEYCHEVELLE HAR ALDRIG VÆRET MERE OVERBEVISENDE END NU

Producent: Château Beychevelle | Område: Bordeaux, Frankrig

Det lille Versailles i Bordeaux med den smukke park ned mod Garonne-floden, tager sit navn efter det franske udtryk "baisse voile", der betyder at "sænke sejlene". Det var det skibene gjorde i respekt, i de år den franske flåde admiral Jean-Louis Nogaret de la Valette residerede på slottet. Historien tåler næppe et reality tjek, men den har inspireret til det maritime look på flaskerne, hvor den modellerede Griffon i stævnen tillige sender en hilsen til den græske mytologi og fabeldyret, som nidkært vogtede Dionysos drikkebægre.

Château Beychevelle havnede i 4. cru i 1855-klassifikationen, men i lange perioder har det været almindeligt kendt, at slottet underpræsterede på grund af uambitiøst management og manglende kapital, hvilket i 1982 fik den britiske Bordeaux-ekspert David Peppercorn til at referere til et mundheld, der gik på, at "et godt år for Beychevelle var et godt år for hele Bordeaux". Som den gentleman han var, måtte læserne selv fundere over, hvad det betød.

Pensionskassen "Grands Millésimes de France" indledte aktiekøb i 1983, og i 1888 var 400 år med biskopper, hertuger, baroner og bankfolk definitivt forbi. GMF inviterede den Japanske Suntory Group med i ejerkredsen, og i et par årtier leverede de to investorer den kapital, der skulle til for at fastholde momentum i et omfattende renoverings og revitaliserings projekt, som kulminerede, da den nye glasindkapslede kælder, tegnet af Arnaud Boulain, stod klar til at modtage sin første høst i 2016.

Philippe Blanc hedder manden, der siden 1995 har stået i spidsen for forvandlingen, som er blevet kaldt "en stille revolution", og de første årgange fra den nye kælder er i enhver forstand så fascinerende at det nu er evident at Château Beychevelle er rykket tæt på både Branaire-Ducru og Ducru-Beaucaillou.

Château Beychevelle, 2016

1 fl 1.595,-

6 fl **6.995,-** SPAR 2.575,-

Seneste høst i slottes historie med gæring af exceptionelle druer i 59 funklende nye rustfri ståltanke, der i størrelse er tilpasset de forskellige parceller. 18 måneders modning. 50% nye fade. Klaring med friske æggeghvider. Nul filtrering. Den bedste Beychevelle nogensinde!

Amiral de Beychevelle, 2018

1 fl 395,-

6 fl **1.795,-** SPAR 575,-

Selvom denne 2. vin har eksisteret siden 1950'erne, var den i mange år en vittighed fordi den næsten ikke eller slet ikke blev produceret. Det ændrede Philippe Blanc, og nu er der tale om split division og ikke mindst charmerende elegance, mens man venter på Le Grand Vin.

Les Brulières de Beychevelle, 2017

1 fl 295,-

6 fl **1.295,-** SPAR 475,-

Ikke nogen 3. vin, men en vin med sin egen ret skabt på frugt fra 12 ha. 4 km. længere væk fra floden. Kultiveret økologisk siden 2008 og et dejligt indblik i, at den omstilling, der er i gang på hele Beychevelle, vil føre til yderligere løft i kvaliteten.



SMAGEKASSE

3 VINE FRA BEYCHEVELLE
1.845,- SPAR 440,-

Kassen indeholder:

1 fl Château Beychevelle, 2016
1 fl Amiral de Beychevelle, 2018
1 fl Les Brulières de Beychevelle, 2017

"Beychevelle is returning to the top rank which it ought always to have occupied"

– Stephen Brook

"I really have noticed that Beychevelle has raised its game over the the last few vintages"

– Jane Anson





Sommelier
Klara Lyby Lange

INGEN SMALLE STEDER PÅ ÅRETS SIDSTE AFTEN

På de følgende sider mødes du af den ene lyksalige ret efter den anden. Dansk hummer, spansk presa, franske trøfler og en dessert, du sent vil glemme. Årets sidste aften kalder på sus og dus. For hvis ikke man skulle kaste sig ud i en 4-retters menu på årets sidste aften, hvornår skulle man så? På Falsled Kro har de aldrig været nærige med Champagnen, så når opskriften på den raffinerede hummerconsommé er kreeret af Christoffer Omann, er det naturligvis bobler, der skal til.



**Champagne Brut Réserve Blanc de Blanc
NV, Christian Péligré | Champagne**
1 fl 269,-

2 fl 445,- SPAR 93,-

En dejlig og frem for alt rent smagende Blanc de Blanc, hvor dosagen på 8-9 g ikke skygger for friskheden. Den relativt korte flaskemodning betyder, at frugten og den milde charme, som Chardonnay bringer med sig, på charmerende vis kommer i centrum. Aromaerne består af hvide blomster, fersken, grøn pære og citrus. Champagnen har ligget på gærresterne i 24 måneder og giver vinen en fabelagtig cremethed, der gør den til et fantastisk match til hummeren.



**Champagne Cuvée des Caudalies
Extra Brut, NV, De Sousa | Champagne**
1 fl 679,-

2 fl 1.145,- SPAR 213,-

Stor og vinøs Champagne, der samtidig er utrolig elegant og drikbar. Vinen er modnet 42 måneder på sit bundfald frem mod degorgement og har en dosage på knap 5 g pr. liter, og resultatet er en overdådig vin med stor charme og en unik cremet mundfølelse, der smyger sig om paletten og fuldendes i en eksplosion af smage som sommerfrugter, citrus, æbleblomst og græs. Simpelthen et farligt bekendtskab.



**Alta Langa Spumante Blanc de Blanc
Extra Brut, 2016, Contratto | Piemonte**
1 fl 329,-

2 fl 500,- SPAR 158,-

Raffineret og cremet Spumante fra Piemontes nye Alta Langa distrikt, som 100% er dedikeret til vine skabt på "Metodo Classico, Vinen er lavet på 100% Chardonnay og håndhøstet fra 12-15 år gamle vinstokke, der er sat på stenede skråninger i 600-650 meters højde. Vinen har modnet 40 måneder i flasken frem mod degorgement hvor den bliver degoreret med en ultra lav dosage på 2-3 gram pr. liter. Vinen fylder glasset med elegante aromaer som hvid fersken, akacie, citron og grape.



ALKOHOLFRI

**Blanc de Blanc, NV
Richard Juhlin | Languedoc-Roussillon**
1 fl 159,-

2 fl 250,- SPAR 68,-

En elegant og alkoholfri mousserende vin med en fin sprød syre, afbalanceret friskhed og en lille restsødme, der skal balancere syren og får os til at glemme fraværet af alkohol. Der er toner af lime og grønne æbler, og frem for alt virker den ikke syntetisk og synes fri for spor af kemi. Vinen er lavet 100% på Chardonnay og en del af vinen modner 6-10 måneder på fad. Et absolut oplagt valg til den, der gerne vil undgå alkoholen.



Assisterende
køkkenchef,
Falsled Kro
Christoffer Omann

Dansk sorthummer, blåbær, figner og syltede trompeter

Hummer er ideel til nytårsaften. Assisterende køkkenchef på Falsled Kro, Christoffer Omann, laver dansk sorthummer med blåbær, friske figner, sorte trompethatte og rosenparfumer.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 4 danske sorthummere (1 hale til hver)
- 4 bakker blåbær
- 10 g tørrede rosenblade, kan købes i helsekostbutikker
- 2 persillestilke
- En håndfuld blåbær
- Rød melde
- 3 friske figner
- Olivenolie
- 50 g trompethatte
- 20 g Sherry-eddike
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Håndtering af hummere:

1. Hiv hoved og arme af din hummerne (gem hovederne til fonden til hummerconsommé)
2. Blanchér hummerhalerne i skallen ganske kort, ca. 2 minutter
3. Læg dem derefter i isvand, til de er kølet ned.
4. Pil halerne fri af skallen, og pil tarmen ud.

Hummerconsommé:

1. Varm ovnen op til 210°C og bag hummerhovederne i 15 minutter.
2. Kom hovederne i en gryde og dæk med vand. Kog dem 20 minutter, og lad dem derefter trække i 20 minutter.
3. Sigt fonden for skaller og kød og lad den koge ind. Afskum fonden hvert 10. minut.
4. Stop indkogningen, når du har en intens hummerfond.
5. Kom rosenblade og persillestilke i fonden og lad det trække med i 15 minutter og smag til med salt og peber.
6. Sigt atter fonden, lad den køle helt ned, og klar den derefter med æggehvite (0,5 dl æggehvite, ca. 3 hvider pr. 0,5 l fond):

7. Klaring, fra suppe til consommé: Tilsæt æggehvite og varm nu forsigtigt suppen op. Hviden begynder så småt at sætte sig samtidig med at den samler urenhederne i suppen. Til sidst vil alt hviden ligge i overfladen. Sigt nu fonden gennem et klæde, og træk eventuelle fedt perler af med en serviet og Voilà, du har fremtryllet en consommé!

Blåbær-BBQ:

1. Tør blåbærrene i ovnen ved 45°C i ca. 8 timer.

2. Gem en lille håndfuld af de tørrede blåbær til pynt. Blend resten af blåbærrene og smag til med lidt rødvinseddike.

Syltede trompeter:

Sautér trompetsvampe på en pande i lidt olie, hæld Sherry-eddiken over og lad det bruse kort op.

Syltede hybenroseblade:

Overhæld hybenroseblade med luge af 1 del hvidvinseddike og 1 del sukker.

Figner

Skær figner i både og marinér dem med olivenolie, salt og peber.

Anretning:

1. Steg hummerhalerne – læg halerne med den røde side nedad på en varm pande med lidt olie og steg indtil de får en let gylden karamellisering. Kom så en spsk. smør på panden, lad det bruse op og hæld derefter smørret over halerne med en ske ad flere omgange over nogle minutter inden de tages af panden. Hummerhalerne skal stadig være glasklar i kernen.

2. Smør hummerhalerne ind i blåbær-BBQ.

3. Anret hummerhalerne på i en dyb tallerken, og placér sporadisk de tørrede blåbær, figner og syltede trompetsvampe rundt om. Slut af med de syltede hybenroser og den røde melde og pynt med urter på toppen. Hæld consomméen forsigtigt i tallerkenen lige inden servering.



Sommelier
Klara Lyby Lange

DEN GRØNNE MELLEMRER OG DE HVIDE VINE TIL

Her leverer vores gastronomiske udvikler et festfyrværkeri af en opskrift med selleri, som både bliver klædt ud og klædt på. Det kræver sin vin, men med en mineralsk Chablis eller en subtil Chassagne-Montrachet skal det nok ende lykkeligt.



Chablis Vau de Vey 1. Cru ØKO, 2019
Jean-Marc Brocard | Bourgogne
1 fl 275,-

2 fl **450,- SPAR 100,-**

Gnistrende ren 1. Cru med delikate noter af grønne æbler, anis, fersken og citrus, der fornemt suppleres af røg fra flintesten og duftende krydderurter. Friskt blomstrende og fyldt med fascinerende, forførende elegance. En vin, som i den grad er klar til at spille den vinøse hovedrolle, når menuen står på "grønne retter". Gæringen af vinen sker i rustfrit stål uden tilsætning af fremmede gærstammer, og for at passe på frugten og sprødheden spejder vinen for-gæves efter egetræsfade. I stedet modner den 14 måneder sur lie, inden den endelige cuvée sammenstikkes og mod-tager en let filtrering og tappes på flaske.



Chassagne-Montrachet Morgeot
Vigne Blanche 1. Cru, 2019
Château de la Maltroye | Bourgogne
1 fl 745,-

1 fl **645,- SPAR 100,-**

Forunderlig elegant Chassagne-Montrachet, der med sin gyldne farve og komplekse bouquet ind-tager rummet med stil. Vinen byder på florale og let røgede duftaromaer, der sammen med sin fyldige smag og flotte syreprofil skaber en enestående balance. Vinen har modnet 12-13 måneder på fade og er en oplagt kompagnon til den grønne nytårsret, der med sin komplekse stil fremmer råvarernes potentiale og bøjer sig for rettens tilberednings-metoder. Château de la Maltroye høster druerne manuelt for kun at benytte sig af det allerbedste druemateriale og bruger desuden udelukkende naturligt gær, behersket chaptalisering og anvendelse af svovl.



Gastronomisk
udvikler & kok
Magnus Sonne

Bagt selleri, hollandaise med brunet smør og trøffel

Retten her er let at lave, smager fabelagtigt og imponerer på én og samme tid. Der er alle de konsistenser og grundsmage, man kan ønske sig, og smagene harmonerer utroligt godt; selleri, hasselnød, brunet smør og trøfler – what's not to like?!

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- ½ knoldselleri
- 100 g ristede hasselnødder, hakkede
- 150 g brunet smør
- 5 stilke timian
- 5 fed hvidløg
- Olivenolie
- Trøfler, hvide eller sorte, kan købes hos Løgismose, Nordre Toldbod

Karamelliseret knoldselleripuré:

- ½ knoldselleri, skrællet og skåret i små tern
- 1 løg, i små tern
- 2 fed hvidløg
- 2 dl sødmælk
- 2 dl piskefløde
- 50 g smør
- 2 spsk. olie til stegning
- 2 tsk. sukker
- salt og citron

Hollandaise med brunet smør:

- 1 æggeblomme
- 2 spsk. vand
- 125 g brunet smør
- Saft fra ½ citron
- 1-3 tsk. æbleeddike

SÅDAN GØR DU

Karamelliseret knoldselleripuré:

NB. Knoldselleripuréen kan laves dagen før og genopvarmes.

1. Rist knoldselleri, løg og hvidløg i olie og smør til dejlig mørke-gylden farve.
2. Tilsæt sukker og salt undervejs
3. Tilsæt mælk, piskefløde og vand, til det dækker grønsagerne. Kog det hele mørt.

1. Væsken hældes i en lille kande eller lignende og gemmes!
2. Purér grønsagerne med en stavblender og tilsæt væsken lidt efter lidt til konsistensen er cremet og glat.
3. Smag til med salt og citron.

Hollandaise med brunet smør:

1. Smelt smørret ved svag varme i en kasserolle og lad det bruse op, så det brunes let.
2. Pisk æggeblomme, vand og citronsaften sammen ved svag varme i en tykbundet gryde til en let og luftig konsistens.
3. Tilsæt langsomt det smeltede smør lidt ad gangen, mens du pisker konstant. Kasser den hvide valle i bunden af gryden.
4. Smag til med æbleeddike, salt og peber.

Bagt selleri og den endelige anretning:

1. Rens knoldselleri godt for jord og pak grundigt ind i stanniøl med et stykke bagepapir i bunden.
2. Bag selleripakken ved 200 °C i 1,5-2 timer til sellerien er mør hele vejen igennem
3. Skær skrællen af sellerien og skær den i 8 lige store stykker.
4. Kom smørret i en kasserolle og brun inden de hakkede hasselnød-der kommes i og danner en chunky sauce.
5. Steg selleristykkerne i lidt olie og smør til de er gyldenbrune på alle sider. Kom kvaste hvidløgsfed og frisk timian på panden de sidste 1-2 min.
6. Varm knoldselleripuré og hollandaise forsigtigt op.
7. Anret selleripuréen i bunden af tallerkenen, læg stegt selleri ovenpå, derpå hasselnødder og til sidst hollandaise og trøfler i den mængde, der passer til både lyst og mønt.



Sommelier
Klara Lyby Lange

ÅRETS SIDSTE HOVEDRET FORTJENER DET FORNEMSTE AKKOMPAGNEMENT

Svinekød spiller vidunderligt sammen med et utal af vine, og de behøver såmænd slet ikke være røde. Så her er det Sherry-saucen, vi prøver at naile med en lille smule patina i tre klassiske rødvine eller alternativt med den saftige mørke frugt i den svovlfri, amphora modnede Saint Emilion. Uanset hvad du vælger, vil vinene løfte, men aldrig overstråle hovedretten.



**Spätburgunder Sommerhalde Bombach
2016, Weingut Fritz Wassmer | Baden**
1 fl 625,-

1 fl 500,- SPAR 125,-

Velpolstret og velproportioneret Spätburgunder, som lige nu er på vej ind i en smuk drikkeperiode og en profil som sender tankerne i retning af fin Côte de Nuits fra en gavmild årgang. Ganske aromatisk med charmerende noter af skovjordsbær, kirsebær og hindbær som ikke lader sig ryste af den markante fadlagring på 14 måneder der delvist har været på nye, franske fade. Med vinens friske syrlighed og fint polerede tanniner er dette et glimrende vinvalg til nytårshovedrettens velkomponerede smage.

NYHED



**Saint Emilion L'Autre Mangot sans soufre
2018, Château Mangot | Bordeaux**
1 fl 324,-

2 fl 500,- SPAR 148,-

En saftspændt og interessant vinoplevelse der retter fokus mod moderne og bæredygtige produktionsteknikker. Vinen er nemlig fremstillet med såkaldt lav intervention, og helt uden anvendelse af svovl, hvorved den bliver en del af naturvinens familien. Resultatet er blevet en vin med en markant frugtprofil, der i den grad skiller sig ud fra de klassiske nabovine i det øvrige Saint-Emilion. Der er tale om økologisk dyrket Merlot og Cabernet Franc der er manuel høstet. Vinen er modnet i terrakotta amphoras der efter 8 måneder tappes på flaske, uden hverken klaring, filtrering eller tilsætning af svovl.



**Gevrey-Chambertin Au Closeau
1. Cru, 2016
Domaine Drouhin-Laroze | Bourgogne**
1 fl 750,-

1 fl 600,- SPAR 150,-

Topklasse Gevrey-Chambertin der får de fleste til at trække på smilebåndet. Her er der tale om druemateriale der kommer fra vinstokke der har en gennemsnitsalder på 70 år, som giver vinen en vidunderlig kompleksitet. I glasset bliver du mødt af raffinerede smagsaromaer som jordbær, rose, peber og ribs der akkompagner af en passende syre og en fløjlsblød mundfornemmelse pga. fadlagringen. Der indgår omkring 30% hele drueklaser i vinen som bidrager til vegetalt udtryk samt et en mere markeret taninstuktur.



**Barbaresco Staderi, 2013
Fenocchio Renato | Piemonte**
1 fl 595,-

1 fl 500,- SPAR 95,-

Strømlinet og sofistikeret vin der byder på delikate, blomstrende aromaer der akkompagneres med fine noter af kirsebær, brombær, kirsch, kandiseret frugt samt urter og svampe fra skovbunden. Frugten kommer udelukkende fra den sydvestlige side af den stejle Staderi-skråning, der efter manges mening bedste af de "crus", der er medtaget i den officielle "Le Menzioni del Comune di Barbaresco". Trods Nebbiolos spændstige taniner er vinen velbalanceret og mundfølelsen behagelig. Et enestående match til nytårshovedretten.



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

Presa med kartoffeltærte, palmekål, græskar-puré og Fino Sherry

Presa er en udskæring af nakken fra Iberico-gris. Kødet har en høj fedtmarmorering og en dejlig dyb smag. Her serveret med en sauce på Fino Sherry, hvis oxiderede noter i den grad klæder kødet. Kartoffeltærten bringer sprødhed, masser af umami og ikke mindst ynde og finesse til retten.

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 500 g Presa, forhandles hos Løgismose, Nordre Toldbod
- 2 dl kraftig demi glace
- 1 dl Fino Sherry
- 3 store bagekartofler
- 2 pk smør (400 g)
- 50 g tørsaltet bacon
- 1 gulerod
- 1 stængel bladselleri
- 2 fed hvidløg
- 1 skalotteløg
- ½ dl piskefløde
- 1 håndfuld persille
- 1 bundt palmekål
- 300 g hokkaido-græskar
- 100 g smør
- Citronsaft
- Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Kartoffeltærte:

1. Smelt 1,5 pakke (300 g) smør i en gryde.
2. Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver på 3 mm. på et mandolin-jern. Udstik herefter kartoflerne med en rund udstikker med Ø på ca. 3 cm. Du skal bruge 40 runde skiver, men lav lidt ekstra, hvis nogle går i stykker under tilberedningen.
3. Pochér herefter kartoffelskiverne i smørret til de er møre og saml dem derefter til en rosette på et stykke bagepapir, ved at lægge skiver ovenpå hinanden i en tæt cirkel. Du skal bruge 10 kartoffelskiver pr. rosette og 1 rosette pr. kuvert.
4. Sæt kartoffelrosetterne på køl før endelig tilberedning.
5. Kog resten af kartoflerne i vand en gryde, og lad dem dampe af. Purér kartoflerne, og tilsæt piskefløde og en klat smør til puréen.
6. Skær bacon, gulerod, bladselleri, hvidløg og skalotteløg i fine brunoise (så små firkanter som muligt) og sauté kort på en pande, så de stadig har bid.

7. Hak persille fint og vend i kartoffelpuréen sammen med de sauterede urter. Smag til med salt og peber.

8. Steg kartoffelrosetterne på en middelvarm pande i rigeligt med smør, og vend først rosetten, når stivelsen i kartoflerne begynder at klistre og binde rosetten sammen. Det er ikke helt nemt, men giv det tid og vær forsigtig, så skal det nok lykkedes. Det er vigtigt at panden ikke er for varm, så rosetterne ikke bliver for brankede.

9. Anret kartoffelpuré på tallerkenen i en udstikker med samme diameter som kartoffelrosetten og læg den sprødstegte rosette på toppen.

Græskar-puré:

1. Del græskarret i mindre stykker og fjern kerner. Bag græskarret i et ildfast ved under stanniø ved 150 °C til det er helt mørt.

2. Blend græskarret med smør til en helt glat puré og smag til med citronsaft, salt og peber.

Sauce:

1. Kom Fino Sherry i en gryde og kog ned til det halve. Tilsæt herefter demi glace og réducé til passende konsistens og smag.
2. Smag sauce til med salt, peber, en frisk sjat Sherry og en klat smør.

Presa og palmekål:

1. Fjern evt. sener fra kødet før stegning (oftest er det ikke nødvendigt). Steg kødet på en varm pande i en blanding af olie og smør i ca. 4 min. på hver side afhængig af tykkelse. Krydr kødet undervejs med salt og peber og tilsæt evt. en kvist timian og et par fed hvidløg halvvejs i processen. Kødet skal være rosastegt. Lad kødet hvile min. 10 min., inden det skæres ud.
2. Fjern stokken på palmekålen, og steg den på samme pande, som du har stegt kødet på. Kålen skal blot vendes hurtigt, så den tager farve, men stadig er sprød.
3. Anret kød og palmekål side om side med kartoffelrosetten og dryp en passende mængde sauce over, på flotte, gerne store, tallerkner, som vist på billedet.



Fagekspert
Per Bach

DET VIDUNDERLIGE ALTERNATIV TIL PORTVIN

Producent: Sociedade Vinícola De Palmela | Område: Peninsula Setubal, Portugal

Vidste du, at der er et vidunderligt alternativ til Portvin fra selvsamme Portugal? Opfordringen lyder, at du skal udfordre din hang til Portvin med Moscatel de Setúbal. Du kan passende prøve at servere vinen til kokkenes kreative nytårsdessert med svesker. Uanset hvilken du vælger, vil det blive et vidunderligt match, som du aldrig vil fortryde!



NYHED

Moscatel de Setúbal Superior 10 anos NV, 50 cl
1 fl 295,-

Parfumerede Muscat druer forstærket til den sødeste perfektion med brandy af høj klasse. Ud over perfekte druer er hemmeligheden, at en del af det aromatiske kvas får lov til at trække i vinen i 6 måneder efter gæringen er overstået som en anden "vin orange", hvorved der kommer så meget knald på aromaerne, at de ikke bøjer sig for 10 års modning i brugte 300 liters fade. En detalje, som fik salig Hugh Johnson til at kalde Moscatel de Setúbal for "en stor fryd" og "verdens mest duftende vin".



NYHED

Moscatel Roxo de Setúbal, 2013, 50 cl
1 fl 225,-

Dette er så det store charmerende alternativ til Colheita Port, som efter gæringen er standset med brandy, og som har fået lov til at trække med 4 måneder sammen med det aromatiske kvas fra kernerne, drueskindet og stilkene, inden den efterfølgende er modnet 6 år i allerede brugte 300 liters fade. Fascinerende og kompleks. Lidt mindre sød end de to andre, men mere subtil. Godt jeg ikke skal vælge den ene frem for de andre!



NYHED

Moscatel Roxo de Setúbal Superior 10 anos, NV, 50 cl
1 fl 350,-

Moscatel Roxo eller Muscat Rose à Petits Grains var nærmest forsvundet fra vinmarkerne, men nu er den en del af opsvinget for Setúbal, og i dag kalder flere og flere typen for et alternativ til Tawny Port. Moscatel Roxo er imidlertid fra naturens hånd lang mere parfumeret end flertallet af portvinsdruerne, og da vinen samtidig produceres med mindre alkohol og mere restsødme har den sin helt egen profil.



SMAGEKASSE

3 MOSCATEL-VINE
650,- SPAR 220,-

Kassen indeholder:

- 1 fl Moscatel de Setúbal Superior 10 anos, NV, 50 cl
- 1 fl Moscatel Roxo de Setúbal Superior 10 anos, NV, 50 cl
- 1 fl Moscatel Roxo de Setúbal, 2013, 50 cl



Gastronomisk
udvikler & kok
Christian Tørring

Agen-svesker i Armagnac med chokolademousse og franske vafler

Vi tøver ikke med at udnævne svesker fra Agen til at være verdens bedste svesker. Endnu bedre bliver det, når de svømmer i en anden af egnens specialiteter, nemlig Armagnac. Her får de lune svesker selskab af en intens mørk chokolademousse og sprøde franske vafler fyldt med hvid chokolademousse – c'est vraiment bon!

INGREDIENSER – 4 PERSONER

- 1 gl Agen-svesker i Armagnac, fås hos Løgismose, Nordre Toldbod
- 100 g butterdej
- 100 g flormelis
- 50 g hvid chokolade
- 2 spsk. sødmælk
- 70 g piskefløde
- 50 g smør
- 50 g sukker
- 50 g mørk chokolade 70 %
- 35 g pasteuriserede æggeblommer
- 50 g pasteuriserede æggehvider
- Evt. syltige urter til pynt (skovsyre og lign.)

SÅDAN GØR DU

Hvid chokolademousse:

1. Smelt hvid chokolade i en skål over vandbad. Rør sødmælk i den smeltede chokolade til den bliver blank.
2. Pisk fløden til en let flødeskum og vend chokoladen i med en dej-skraber eller stor ske.
3. Kom moussen i en beholder og afkøl min. 4 timer før servering.

Mørk chokolademousse:

1. Smelt mørk chokolade og smør i en skål over vandbad. Tilsæt æggeblommer til det smeltede chokolade og bland grundigt.
2. Pisk æggehvider stive med sukker og vend i chokolademassen.
3. Kom moussen i en beholder og afkøl min. 4 timer før servering.

Franske vafler:

1. Rul butterdej fladt ud med en kagerulle. Drys flormelis over butterdejen og rul den sammen til en pølse. Sæt herefter rullen på frost i 30 min.
2. Skær den let frosne rulle i skiver på ca. 1 cm tykkelse.
3. Drys rigeligt flormelis ud på bordet og læg butterdejsskiverne ovenpå. Butterdejsskiverne ligner nu en oval spiral. Fold spidsen af hvert endestykke ind på undersiden af butterdejsskiverne før du ruller dem tyndt ud med en kagerulle. Du skal bruge 4 stk. pr. kuvert.
4. Læg de udrullede butterdejsskiver på en bageplade med bagepapir. Læg et stykke bagepapir oven på og læg endnu en bageplade på som pres, så butterdejen ikke hæver under bagning.
5. Bag i ovn ved 180 °C i ca. 15 min.
6. Drys arlettes med mere flormelis og glasér med en gasbrænder eller på grill i ovnen.

Anretning:

1. Varm de syltede svesker i en gryde.
2. Læg en god skefuld hvid chokolademousse mellem to arlettes – som en fransk vaffel.
3. Anret mørk chokolademousse i bunden af en dyb tallerken, med lune svesker henover og afslut med to "franske vafler" og evt. syltige urter.



Det sker på Nordre Toldbod

DEN SØDE TID PÅ NORDRE TOLDBOD

Vi glæder os til at byde velkommen til en juleklar butik fra 1. november. Butikken er som altid pyntet op til jul med granranke gennem hele butikken, ligesom du traditionen tro kan lægge vejen forbi med børn og barnlige sjæles julesok, som vi hænger op og fylder med juleknas frem til jul.

Igennem hele december kan du hver dag nyde et glas gratis gløgg og andre forfriskninger, mens du shopper dine julegodter- og gaver. Du kan desuden få fif og gode råd med på vejen af vores kyndige vinmand, når han hver dag fra kl. 15 sidder klar til en snak om julens og nytårets vine.

SMAG PÅ JUL & NYTÅR

HVER DAG I DECEMBER:

- Nyd 1 glas gratis Løgismose Årgangsgløgg, mens du handler kl. 12-18
- Snup smagsprøver med fra tapasbaren kl. 12-18
- Mød vinmanden i vinbaren og bliv guidet til højtidernes vine kl. 15-19

12. NOVEMBER:

OPHÆNGNING AF JULESOKKER

Juletræstænding, ophængning af julesokker og den første gran i håret

19. NOVEMBER:

SMAG PÅ JULEN

Smag på julen og mød producenterne kl. 15-19

29. DECEMBER:

SMAG PÅ NYTÅRET

Smag på nytåret og mød producenterne kl. 15-19

 Følg med på Facebook



FREDAGE OG LØRDAGE I DECEMBER:

KONDITORENS RISALAMANDE

Risalamande til 2 personer 80,-

HELE DECEMBER:

JUL I LØGISMOSE SPISERI PÅ SEASIDE

Nyd æbleskiver fra Malerklemmen samt julede indslag blandt vores tapas. Udover vin kan du i julemåneden på Seaside også finde gløgg.

ADVENTSTILBUD

Åbningstider hver søndag i advent
10:00-17:00

1. SØNDAG I ADVENT

25% RABAT PÅ HENKOGNINGER

Vintilbud:

Côtes du Rhône Villages
Les Becs Fins Rouge, 2019
Maison Tardieu-Laurent
6 fl 499,- spar 311,-

2. SØNDAG I ADVENT

25 % RABAT PÅ ALT OST

Vintilbud:

Mersault Les Vireuils, 2016
Domaine Vincent Prunier
1 fl 199,- spar 276,-

3. SØNDAG I ADVENT

50% RABAT PÅ JULEKAGER

Vintilbud:

Colheita Port, 2008, Coroa de Rei
Manoel D. Poças Junior
1 fl 149,- spar 101,-

4. SØNDAG I ADVENT

25% RABAT PÅ ALT SUMMERBIRD

Vintilbud:

Kirsebærvin, Frederiksdal
1 fl 150,- spar 49,-



NYTÅRSSTILBUD

Vi varmer godt og grundigt op til årets sidste festivitas

27. DECEMBER:

25% RABAT PÅ ALLE TRØFFELPRODUKTER FRA TARTUFI JIMMY

28. DECEMBER:

25% RABAT PÅ ALLE SALTE SNACKS

29. DECEMBER:

VINTILBUD

Champagne Traditionelle 1. Cru
Locret-Lachaud
6 fl 995,- spar 499,-

30. DECEMBER:

CAVIAR

30 g Baerii Caviar 219,- spar 81,-
50 g Baerii Caviar 319,- spar 181,-

31. DECEMBER:

20% RABAT PÅ AL SPIRITUS

SÆRLIGE ÅBNINGSTIDER TIL JUL OG NYTÅR

18. dec.:	10-17
19. dec.:	10-17
20. dec.:	11-18
21. dec.:	10-19
22. dec.:	10-19
23. dec.:	10-19
24. dec.:	10-13
25-26 dec.:	lukket
27. dec.:	11-18
28. dec.:	11-18
29. dec.:	10-19
30. dec.:	10-19
31. dec.:	10-15
1.-3. jan.:	lukket

 GÅ PÅ OPDAGELSE I VORES GAVEUNIVERS I BUTIKKEN OG FÅ ADVENTS-, JULE-, ELLER VÆRTINDE-GAVEN I HUS





LAD VORES KOKKE LAVE JULEMIDDAGEN

Der er dem, der elsker at lave julemiddagen selv. Og så er der de mange, som stresser over den tid, det tager fra resten af julehyggen og ikke mindst resten af selskabets forventninger til kokkerierne. Vores kokke tager gerne køkkentjansen, så du kan lave alt andet end mad 24. december.

BESTIL KOKKENES JULEMIDDAG TIL 4 PERSONER

- 1 stegt, fransk frilandsand
- Andesauce
- Æble-sveske-fyld
- Brunede kartofler
- Kogte kartofler
- Rødkål

Pr. person 345,-
Bestil fra min. 4 personer

TILVALG:

- Rødkål, 400 g, 100,-
- Brune kartofler, 800 g, 150,-
- Kogte kartofler, 800 g, 80,-
- Æble-sveske-fyld, 240 g, 56,-
- Confiteret andelår, 1 stk., 65,-

ÆNDER:

Stegt and, 2,9-3,1 kg, pr. stk. 450,-
Fersk and, 2,9-3,1 kg, pr. stk. 325,-

Bestil t.o.m. 20. december, med
forbehold for udsolgte menuer.



..... Nordre Toldbod – julebestilling



Læs mere og bestil
maden til juleaften på
løgismose.dk



SKAL MIDDAGEN STÅ PÅ POCHERET JULELAKS?

Du har muligheden i år for at bestille pocheret laks med hvidvinssauce som alternativ til anden juleaften, den lette løsning lille-juleaften eller til dagen derpå. Kartofler kan bestilles som tilvalg.

Pocheret laks, 4 personer, 495,-



Konditorens risalamande

Årets risalamande er spækket med Marconamandler, polynesiske vaniljer, Løgismose piskefløde og lavet af vores tidligere konditor, Savio.

Risalamande, 2 personer, 80,-



SAMMENSÆT SELV DIN NYTÅRSMENU

Glem alt om stress og jag, stegelugt og opvask og lad kokkene på Nordre Toldbod levere middagen på årets sidste aften.

Alt du skal gøre er at vælge mellem retterne – om du kun vil have forretten og kransekagen fra os eller om vi skal stå for hele menuen er op til dig.

SAMMENSÆT DIN EGEN NYTÅRSMENU

Forretter:

- Ø-laks med peberrodsfløde og urter
Pr. person 100,-
- Vagtelæg med kaviar, trøffel-mayonnaise og friterede jordskokker
Pr. person 225,-

Hovedretter:

- Torsk med muslinge-blanchette, pastinakpuré og urtecrumble
Pr. person 225,-
- Oksemørbrad med rødvinssauce, bagte løg og puré på løg
Pr. person 370,-

Dessert:

- Brownie på hvid chokolade, solbær, karamel og creme med tonkabønner
Pr. person 75,-

Bestil t.o.m. 27. december, med forbehold for udsolgte menuer.

i Køb østers med, når du afhenter nytårsmenuen.
1 fustage 109,-



Nordre Toldbod – nytårsbestilling



Læs mere og bestil
maden til nytårsaften på
løgismose.dk



Vinmenu til okse

Vinmenu til fisk

VINMENU TIL NYTÅRSMENUEN

- Pouilly-Fumé Nanogyra, 2019
Domaine Alain Cailbourdin
Normalpris 235,-
- Montagny les Bouchots 1. Cru, 2017
Maison Moillard-Grivot (til hovedret med fisk)
Normalpris 345,-
- Murmure de Larcis Ducasse, 2016
Château Larcis-Ducasse (til hovedret med okse)
Normalpris 395,-
- Banyuls Rimage, 2017
Domaine de Bila-Haut, 50 cl
Normalpris 167,-

Vinmenu til okse, 3 fl, 599,- SPAR 198,-
Vinmenu til fisk, 3 fl, 599,- SPAR 148,-



Kransekage fra Meyers Konditori

Vær på toppen af nytåret, når klokken slår 00 og lad konditorerne bage kransekagen for dig.

Find prisen på kransekage, når du bestiller.

SMAGEN AF DE BEDSTE FERIEMINDER

Producent: Ebeltoft Gårdbryggeri | Område: Danmark

Vi har sat Signe Wulff og hendes små krudtugler til at smage på sodavands-nyhederne fra Ebeltoft Gårdbryggeri, og det er der kommet en masse herlige anekdoter og finurlige smagsindikationer ud af.

Et af Ebeltoft gårdbryggeris erklærede mål er at fremstille sodavand af naturlige råvarer, ligesom man gjorde i gamle dage. Og det kan man smage. Jeg mener faktisk, at jordbær-, hindbær- og rabarber-sodavandene fra gårdbryggeriet på Djursland smager som i de gode, gamle dage. Ved første slurk af jordbær-versionen røg jeg direkte tilbage til min barndom, til selvpluk-marker med endeløse rækker af bær og lyse juniaftener, hvor min mor dryssede lidt sukker på mine jordbær, og jeg følte, at jeg spiste selve den danske sommer.

Mine børn var også svært begejstrede for gårdbryggeriets små fine flasker. Da jeg vendte ryggen til et kort øjeblik for at koncentrere mig om min madlavning, havde min 11-årige datter så godt som bundet både hindbær- og rabarber-sodavanden. Sidstnævnte fik følgende ord med på vejen: "Den smager som hvis man drak en frisklavet rabarbertærte." Jeg nåede at redde mig en tår og istemmer begejstret hendes smagenotat.

Så var der tre friske og syrlige limonader: Lime/mynte, ingefær/citron og siciliansk limonade. Alle tre har noget for sig, hvis du søger noget der er lidt hen ad en drink.

Husk den til din gravide veninde, datter eller kollega. Og til dig selv den aften, du gerne vil have noget spændende at drikke, men ikke vil have alkohol. Selv om man da godt kan komme en snas rom i (som husets store dreng sagde) og få sig en dejlig mojito-lignende oplevelse med lime- og myntelimonaden. Den viste sig i øvrigt at være en fremragende mad-makker en aften, hvor der var sat mexicansk mad på bordet med masser af spidskommen, frisk koriander, peberfrugter, chili og guacamole. Ingefær/citron-versionen er til gengæld skræddersyet til det asiatiske køkken efter min mening.

Den sicilianske citronlimonade fik mig til gengæld at tænke på den vinter, hvor en af mine venner, som var bosat på Sicilien, var blevet kæreste med en pige, hvis bedsteforældre havde en

citrusplantage. Han sendte mig en hel kasse med solmodne grapefrugter og appelsiner og de flotteste citroner i forskellige størrelser og i alle nuancer af gult og grønt. Aldrig har jeg haft så meget lyst til at kysse UPS-buddet som den dag, han kom med den kasse. Og selv om der er langt fra en citronlund på Sicilien til et gårdbryggeri på Djursland, så har de gode folk i Ebeltoft ramt en totalt autentisk siciliansk citronsmag med en ideel balance mellem syre og sødme.

Ebeltoft Gårdbryggeri ligger smukt med udsigt over vandet, så det er et besøg værd, hvis man er på de kanter. Hvis ikke må du slå vejen forbi Løgismose, Nordre Toldbod og forsyne dig med flasker med smagen som i gode, gamle dage.

Se hele udvalget på løgismose.dk og find smagenoter på hvert enkel smagsvariant.



Vinskribent
Signe Wulff

SKULLE DET VÆRE LIDT MERE VIN ELLER MÅSKE ET GLAS "FLEIN"?

Producent: Gross & Gross | Område: Südsteiermark, Østrig & Štajerska, Slovenien

Når vi skal tage stilling til spændende nye muligheder, er det altid velsmagen og velværet, som får det sidste ord. Sådan var det også med vinene fra familien Gross. De var blandt de bedste, vi har smagt fra Südsteiermark, og så var der lige to flasker "Flein", som fuldstændig fejede benene væk under os. Her kom en ugæret druemost med en aroma, en struktur og ikke mindst en syre, som fuldstændig fik vores forudfattede forestillinger til at slå kolbøtter.

Gross & Gross er et frirum, en legeplads og en alliance mellem vingårdene Weingut Gross og Vino Gross. En forunderlig historie om de to brødre Johannes og Michael fra Steiermark, som forelskede sig i de to søstre Martina og Maria. De giftede sig, de fik børn og de arbejdede under det samme tag, indtil deres investeringer i vinmarker i Štajerska ledte frem til, at Michael og Maria kunne forfølge lykken på deres egen vingård i Slovenien. På toppen af det hele står lillesøsteren Veronika, som producerer den vidunderligste most på druer fra brødrenes vinmarker.



NYHED ALKOHOLFRI

Flein Sauvignon Blanc druesaft ØKO, 2021
1 fl 135,-

2 fl **225,-** SPAR 45,-

Manuel lidt tidligere høst af økologisk dyrkede druer. Nænsom presning af la champenoise fulgt af langsom dekantering og en blid pasteurisering, der går så hurtigt, at mosten kun lige netop når at reagere på varmen. Kumquat, ribs, dugget græs, moden citrus. Aromatisk, sødme fuld javist, men også med en livgivende syre, som bringer friskhed. Vidunderlig.



NYHED ALKOHOLFRI

Flein Gelber Muskateller druesaft ØKO, 2021
1 fl 135,-

2 fl **225,-** SPAR 45,-

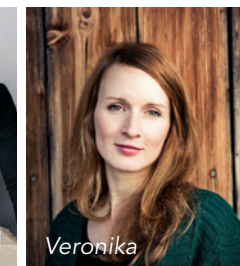
Veronika ærgrede sig under sin graviditet over, at det meste druemost savnede friskhed og sortstypicitet og fik ideen til at løfte dette naturprodukt op i en helt ny liga. Da det lykkedes, kom det til at hedde Flein, som også var det kærlige kælenavn, hun havde givet sin lille datter. En sammentrækning af Fein und Klein. Hyldeblomst, lavendel, modne mirabeller og lækende citrus.



Fagekspert
Per Bach



Johannes, Michael, Martina og Maria



Veronika

Südsteiermark er det østrigske epicenter for Sauvignon Blanc og de bedste ambassadører begaver os med sortstypiske lækende og mineralske vine, som overrasker alle dem, der endnu ikke har stukket næsen ned i denne østrigske specialitet. Her introducerer vi en af dem samt en Muskateller, så du kan få fornøjelsen af at sammenligne vin og druemost fra samme område.



NYHED

Sauvignon Blanc Jakobi
Südsteiermark, 2020

1 fl 175,-

2 fl **300,-** SPAR 50,-

6 fl **745,-** SPAR 305,-

Tør, herlig letløbende og alligevel karakterfuld Sauvignon Blanc gæret og modnet i stål. Flydende joie de vivre opkaldt efter en af de store festdage i Steiermark og med en gammel landmandskalender på etiketten, som oprindeligt blev udviklet til analfabeter.



NYHED

Gelber Muskateller Mitzi
Südsteiermark, 2020

1 fl 175,-

2 fl **300,-** SPAR 50,-

Storblomstrende, gnistrende ren og først og fremmest helt tør Muscat gæret og modnet i stål. Den har fået mormorens kælenavn og i tilgift er der en 100-års kalender på etiketten, som spår om fremtiden og minder vinbonden om opgaverne i årets løb.

KLUB

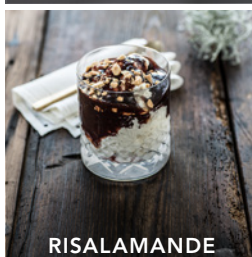
LØGISMOSE

VIN & MAD

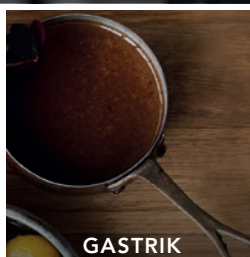
Tag vores
greatest hits med
i julekøkkenet

TOP-10 JULEOPSKRIFTER PÅ LØGISMOSE.DK

Vi har været en tur i den digitale gemmer og fundet de 10 juleopskrifter på løgismose.dk, som I besøgte mest sidste år. Lad dig inspirere af opskrifterne her, som sikrer dig en kompromisløst velsmagende jul og se alle vores øvrige juleopskrifter på løgismose.dk



RISALAMANDE



GASTRIK



KLASSISK
FLÆSKESTEG



SAUCE TIL AND OG FLÆSKESTEG



SVESKEKONFEKT



BRÆNDE FIGNER



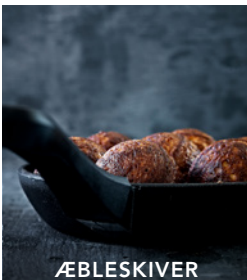
DEN STORE JULEMIDDAG



RØDKÅL



THILDES GLØGG



ÆBLESKIVER

Find alle juleopskrifter på: løgismose.dk/opskrifter

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

Tilmelding: www.løgismose.dk/klub
Kundeservice: Tlf. (+45) 33 32 93 32
Man-tor: 9.00-16.00
Fre: 09.00-15.30

Fagekasperter & bidragsydere

Per Bach
Signe Wulff
Christoffer Omann
Magnus Sonne
Christian Tørring
Emilie Schou Wilhjelm Ravn
Ann Sophie Hansen
Klara Lyby Lange

Art Director / grafiker

Annemarie Buck

Fotograf

Martin Kaufmann

Webshop

www.løgismose.dk
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33 32 93 32
Man-tor: 9.00-16.00
Fre: 09.00-15.30
E-mail salg@lmfood.dk

Butik

Løgismose, Nordre Toldbod
Nordre Toldbod 16
1259 København K
Tirsdag-onsdag: kl. 11-18
Torsdag-fredag: kl. 10-19
Lørdag: kl. 10-17
Tlf. (+45) 3332 9332

Se julens åbningstider på side 37

Løgismose i Netto

Kundeservice:
Tlf. (+45) 33243706
E-mail info@lmfood.dk
Man-fre: 12.00-15.00

Løgismose Erhvervssalg

Nordre Toldbod 16
1259 København K
Telefon: 33329732
salg@lmfood.dk

Følg os på Facebook og Instagram:



/loegismose



@loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 1. november til og med 31. december 2021.

Pris 40 kr.
01.11.2021 - 31.12.2021



5 713507 015310

*Rigtig glædelig afslutning på 2021, god jul & godt nytår.
~ Løgismose ~*