

**SØRLANDET EIER EN
HEMMELIGHET
(STEEN BENNECHE)**

Sola steiger på ei sjøbu mellom
holmer lave, grå. Terna boltrer seg i
rundkast
under sommerhimmel blå.

Og der leker kjæle bølger mellom
ålegress og tang

mens små krabber over bunnen går
sin sidelengse gang.

Men Sørlandet eier en hemmelighet
som kun hviskes en sommerblank
kveld. Og hva Sørlandet er, er det
ingen som vet,
som ikke har hvisket med selv.
Som har truffet ei pike ved nattstille
sund,
og hvisket om alt det en vet
at det hviskes hver sommernatt munn
imot munn.

- Det et Sørlandets hemmelighet.

Det er trekkspillklang fra sjøen, det er
sørlandsk sanktehans.

Det er bål på alle knatter, det er
holmetur og dans.

Under bleke stjerner jubles, det er
latter, sang og spøk
og der blandes duft av kaffe inn i
sankthansbålets røk.

Det er hvite seil som duver mot en
kimming-rand i sør,
og det glitrer i hver skumkam for en
god og saltfrisk bør.

Og mens seilet blafrer frydefullt i
dagens gode bris

så vet du det for sikkert at just slik er
sørlandsk vis.



Arendal Herregaard
Spa & Resort
Etbl. 1929

INVITASJON TIL VILTAFTEN.

KORTREIST, SMAKRIK OG NYDELIG..

LØRDAG 27. OKTOBER 2018



Det er en stor glede og invitere deg med følge til viltaften på Arendal Herregaard Spa & Resort.

Vår lokale kjøkkensjef Elizabeth Petersen og hennes stab serverer nydelig kortreist høstmat med godt drikke i en avslappende atmosfære.

Vi anbefaler deg også et besøk i vårt vakre SPA.

PROGRAM

Lørdag 27. Oktober.

Klokken 10.00:
Herregaardens vakre SPA åpner for behandlinger.
Bestill behandlinger i god tid.

Klokken 18.30:
Vi møtes for en aperitiff i baren (inkludert)

Klokken 19.00:
Årets Viltmeny serveres
Presentasjon av meny og viner.

Etter middagen fortsetter vi festen i baren.

Søndag 28. Oktober:

Våre overnattingsgjester nyter en utvidet Herregaardsfrokost fra klokken 08.00 til 11.00

Nyt Herregaarden, Skagerakkysten med Raet og storhavet rett utenfor hotellet.

Påmelding

Oddgeir, mobil: 45265373
mail: oddgeir@sdas.no
Ove, mobil 91644750
mail: ove@sdas.no

Informert oss om eventuell matallergier ved bestilling.

VILTMENY

Carpaccio av kamskjell

Serveres med grønne epler, fennikel og god olivenolje.

Vin:

Castro Regio, Spania
Musserende, Spumante, Italia

Akevittkrydret Salmalaks

En smaksrik ovnsbak laks med syltet eple, akevittgelè og dillolje.

Vin:

Allram Hasel Alte Reben Grüner Veltliner 2015.
Østerrike

Risotto

Nydelig risotto med skogssopp fra Tromøy, hvitvin, charlottløk, drysset med parmesan og olje.

Vin:

Valpolicella Ripasso Classico Solane 2015. Italia

Andebryst fra Tromøy

Pannestekt og ovnsbakt servert med persille-rotkrem, balsamicosaus, dulcitatomater og honningglaserte valnøtter.

Vin:

Dom. d'Andézon 2016. Frankrike

Helstekt Reinsdyr filèt fra Haukeli

Serveres med syltede og rå rødbeter, gnocchi, Troll poteter og en deilig rødvinssaus.

Vin:

Ca'Vendri Amarone della Valpolicella 2013. Italia
Crozes-Hermitage Aliain Graillot 2015/2016.
Italia

Høstens trippel

Kjøkkenet har komponert tre forskjellige desserter av høstens bær. Rips, multe og tyttebær i hver sin spennende innpakning. Gled deg..

Vin:

Il Falchetto Brachetto d'Acqui 2016, Perlende.
Italia

Årets viltmeny kr 795,- per person inkl foredrink

Vinpakke kr 695,- per person.

Overnatting

Overnatting kr 695,- per person i dobbeltværelse, inkludert Herregaardens frokost, serveres fra klokken 08.00 til 11.00
Inkludert adgang til SPA