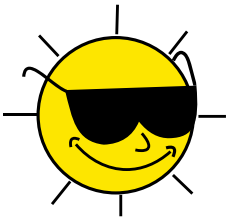


Solviken



www.apelviken.se/restauranger

Amarula
Sydafrikansk njutning

sid 9



Tångkörarvägen 0340-641313

VARJE DAG, 15-17, HELA SOMMAREN!

BEACH CLUB



Vi har så länge vi kan minnas haft After Beach. Rentav alltid. En tid på eftermiddagen med lite 'lättare' mat, ett par kalla öl och ibland skön musik innan kvällen tar vid.

I år tar vi det ett steg längre och öppnar Beach Club!

Helgrillad majskyckling som

grillas på kol rakt framför dig! Nybyggd utebar med allt från förra sommarens favoriter Mojito och Absolut Passion till våra nya husdrinrar och fräscha daiquiris. Nytt tema varje vecka så det finns allting något nytt och spännande att prova, både i dryckes- och matväg. Vi

kommer att gästas av både DJs och diverse liveband, nya, spännande talanger och gamla, lojala stammisar.

Solviken Beach Club har den bästa maten, den bästa drickan och den bästa atmosfären – till det bästa priset.

Sill är en av vårt lands allra viktigaste mattraditioner. Idag ett måste på varje middagsbord och självklart till jul. Men sillen är värd fler dagar än så. För viktig och för god för att gömmas bort i vardagen. Trots att det i allra högsta grad var var mans mat för inte alls länge sen. Sannolikt har sillen bokstavligen räddat livet på både en och två anfäder också till dig. Sill och potatis höll intill sen tid svälten borta för stora delar av ett fattigt land.



Förrätter sid 4

Det röda berget

Under nästa år firar KWV 100 år som kooperativ och allt tog sin början 1918, samma år som Nelson Mandela föddes, då flera Sydafrikanska vinodlare gick samman för att grunda KWV. Genom kooperativet var syftet att stabilisera, stödja och strukturera en ung vinindustri.

KWV är vinmakaren bakom ett av våra populäraste vin - "det röda berget".

forts sid 7, Vin sid 8-9

Allergi?

Vi har många olika alternativ. Prata med oss om du undrar över innehåll.



En vik, sju krögare, sju länder, 28 olika vin!

Förra året gick vi i Apelviken tillsammans, och likt Apple Bay Day är en kick-off för sommaren, ville vi ha en "grand finale". Och vilken succé det blev!

Nu gör vi om det - och i år blir det ännu bättre!

Varje krog serverar smakprov av tre till fem viner, från en och samma region. Från Kusthotellet i norr till &Olles i söder. Boka den 26 augusti redan nu!

Därför blir pizza mycket godare i vedugn!

Vår vedugn gör att det doftar Italien redan när du kliver in på Solviken. Och pizzan blir godare! Det beror dels på att värmen blir ännu högre och förkortar gräddningstiden. Botten blir precis så där tunn och spröd som man vill ha den och röken från björkveden ger smaken en antydning till eld.

Pizza, sid 6



INTE EN PLANKA PÅ HELA SOMMAREN

För första gången på minst tjugo år hittar ni inte en enda 'planka' i vår meny. Det är lite med en tår i ögonvrån vi plockar bort vår välkända plankstek. Den har varit en ständigt favorit hos många av våra gäster i många, många år, men nu är det slut. För dig som vill ha ett bra alternativ prova gärna vår nya oxfilé eller Rodizio! Och vem vet; när du minst anar det kanske plankan är tillbaka i ett gästspel.

Grillad Oxfilé sid 5, Rodizio sid 4

Restaurang Solviken är en del av apelviken.se - en av Sveriges tretton femstjärniga campingplatser.

Idag bedriver Destination Apelviken AB fyra huvudsakliga verksamhetsgrenar under namnet apelviken.se. Dessa är camping, hotell, restaurang och konferens.

Ägare och vd är Nils Gordh. Bolaget sysselsätter tjugo personer året runt och förstärker personalstyrkan med visstidsanställd personal under stora delar av övriga året. De "klassiska" semesterveckorna arbetar upp emot etthundra personer på apelviken.se

En vanlig sommardag bor det omkring 2.500 personer på apelviken.se och under ett år nås strax under 200.000 gästnätter.

Kort historik

1977 Nils Gordh köper Apelvikens livsmedelsbutik och gatukök

1987 Köper Nils Restaurang Solviken.

1997 Införlivas campingplatsen i verksamheten.

2000 Projektering för utbyggnad av camping, lägenheter, hotell, pool och allmän upprustning.

2003 Startar apelviken.se konferens.

2004 Pool, Bodega och de första tjugo lägenheterna står färdiga.

2009 Hela projektplanen från år 2000 är genomförd.

2016 Solviken byggs om från grunden och öppnar året runt.

Att förvalta en tradition

Redan när du klev in genom dörren blev också du en del av en lång tradition. En del av vår historia som började för mer än tvåhundra år sedan. Eller kanske ännu längre sen. Det går inte riktigt att säga. Vi vet att Svartekällan lanserades som hälsobrunn av de styrande i staden redan 1811. Societeten strömmande till dylika inrättningar över hela landet, men Varberg utmärkte sig då man också kunde erbjuda hälsobringande havsbad förutom alla nöjesinrättningar som dessa brunnsorter tillhandahöll. Att bada i havet sågs länge som något ytterst märkligt och opassande. Helt otänkbart och mer eller mindre livsfarligt, faktiskt. Först i början av 1800-talet, och enbart under strikt föreskrivna former i kallbadhus eller i bassänger nära stranden dit man pumpade saltvatten, blev havsbad något man vågade sig på. Naturligtvis under noga överinseende av de badläkare som fanns vid varje brunnsort. Det skulle dröja ytterligare ett sekel innan vem som helst, lite hur som helst, plaskade i direkt, från strandkanten.

Isprånen av badlivet föddes camping. För det krävdes någon form av ledig tid och det fick gemensamt man inte i någon egentlig mening förrän en bit in på nittonhundratalet. Och i industrialismens Sverige som dragit många av den tidens människor till städernas slit och smuts uppstod ett behov av att återvända till naturen. Att få komma ifrån vardagens måsten.

Att bada i havet sågs som något ytterst märkligt.

Många av de bilder från förr som du ser i olika sammanhang på Solviken, och hela apelviken.se, är från vykort skickade av dåtidens gäster. Det är fascinerande att ta del av vad den tidens besökare delade med sig av till nära och kära där hemma. Och hur de lockades av av precis samma saker som får människor att komma till Apelviken idag; havet, friheten, glädjen och en tillvaro lite enklare. Vad förde personerna på bilden nedan

till Apelviken? Vad hände efter bilden tagits? Vilka är de? Det vet vi inte. Förmodligen är de inte alls så olika dig och mig. Kanske satt de på dåvarande takaltan och njöt av utsikten över Kattegatts vågor precis som vi gör idag. Kanske hade de beställt en kall pilsner, kanske lutade de sig tillbaka och lät vardagen vara en stund. Precis som vi.

Någon gång på 1930-talet startade handlarskan Sofia Bengtsson Solviken. Ett strandcafé för törstiga och hungriga badgäster. Med matinfluenser, drycker och underhållning de aldrig hört talas om är Solviken idag naturligtvis en helt annan restaurang än då. I en annan tid. Och ändå är vi delar av samma tradition. En tradition som består av så mycket mer, och som binds samman över tid genom människorna, stämningen och längtan till havet.

Vi är mycket stolta över möjligheten det innebär att

få förvalta en, om än liten, bit av, som vi ser det, vår lokala kulturhistoria.

Och mycket glada för att också du vill vara en del. För även om du inte tänkte på det när du slog dig ner, är det först och främst du, liksom tjejerna på bilden en gång i tiden, de före dem och de efter oss som skapar den tradition Apelviken är. Utan dig och alla andra hade det bara varit en vacker vik längs Kattegatts strand. Idag skickar knappast någon längre vykort, men lägg upp en bild på instagram innan du går hem ikväll. Om åttio, nittio år kanske den pryder Solvikens meny. För även om vykortens tid är all finns nog Solviken kvar.

18 augusti 2016 /Nils Gordh



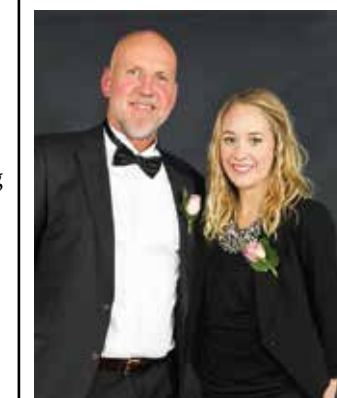
En annorlunda arbetsdag!



På apelviken.se ges det möjlighet till många olika typer av möten och konferenser. När vi vill skapa något utöver det vanliga för våra kunder tar vi hjälp av eventbolaget NW Event & Marketing AB som alltid har några tokiga idéer de vill förverkliga.

Niclas Wilhelmsson grundare för NW Event har drivit företaget sedan 2014 tillsammans med projektledare Amanda Karlsson och visst har det blivit många projekt genom åren.

- Ja det har blivit ett antal olika projekt när man blickar tillbaka, säger Niclas. Allt från galor och jubileum till kick-offer och mässor. Vi har ju en fantastisk möjlighet här i Varberg med så vackra omgivningar som vi gärna tar fördel av när vi arrangerar våra event.



Niclas och Amanda

Vad för typ av event brukar ni arrangera när det rör sig om lite mindre företag?

- När vi arrangerar event här i Apelviken brukar vi såklart nyttja det härliga som finns häromkring när vi planerar en kick-off. Stranden, poolen och badtunnorna är ju fantastiska tillgångar.

Sedan gillar ju vi när det blir lite tävling där lagarbetet står i fokus så det blir en och annan 5-, 7- och 10-kamp som hålls här. Man säger ju att ett skrott förlänger livet och det hoppas vi stämmer, för det blir alltid mycket skrott på dessa tävlingar, säger Niclas och skrattar.

Är det något event ni arrangerat som ni är lite extra stolta över?

- 2016 fick vi en väldigt rolig förfrågan av en kund som ville att vi skulle skraddarsy ett event med temat Mästarnas Mästare till deras personal på 160 personer. Detta uppdrag gick vi såklart in för till 110 % och specialpassade grenar som byggde på styrka, balans, logik, samarbete och uthållighet. Alla grenar anpassade med ett teamperspektiv där varje lagmedlem bidrar. Här fick vi hjälp, säger Amanda, av några duktiga snickare som byggde upp allting, däribland ribban i havet och hinderbanan i sanden, så det är rejäla grejer vi pratar om. När den stora dagen kom var alla taggade till tusen och det blev succé. En riktigt häftig upplevelse som vi sedan tagit vidare och skapat varumärket Wäst kustens Mästare.

Det kan man säga är en annorlunda arbetsdag!

Har ditt företag något kul event på gång så prata med NW Event så hjälper de dig. På deras hemsida kan ni läsa mer om vad de har gjort tidigare, nwevent.se



Ditt möte som du vill ha det

Det är mycket som krävs, mycket som skall falla på plats, för att ett möte skall bli precis som man vill ha det. För att det, när man lämnar mötet, skall kännas att man befinner sig någon annanstans än innan man kom, att man åstadkommit något, att man tagit ett steg framåt.

På apelviken.se konferens har vi under åren lärt oss att varje möte är olik alla andra. Och vi tror att vi genom att anstränga oss till det yttersta för att tillgodose dina önskemål underlättar för er att nå just era mål. Vår uppgift är att tillhandahålla möjligheter!

Vill du boka hela Solviken och själv bestämma menyn? Rodízio redan till lunch, kanske? Eller laga maten själv i köket i Lilla Apelviken? Badtunna på kvällen, en ledarledd kajaktur ut till rödsjär där vi tillsammans lagar kvällens middag och

blir ett med hav och himmel? Det är en upplevelse ni bär med er hela vintern. Minst. Vill ni prova senaste årens stora trend, S.U.P. eller Stand Up Paddleboarding som det egentligen heter? En fantastisk möjlighet att uppleva havet och det behövs ingen tidigare erfarenhet - du är igång på bara några minuter.

En vinprovning på kvällen, underhållning eller teambuilding. Behöver du boende till långväga gäster eller kanske bara ett mötesrum några timmar? Vill ni bo tillsammans i lägenhetshotell för att komma närmare varandra, eller vill ni efter allt umgänge fram på kvällen ha eget rum?

Dagkonferens, eller halv dag om man vill. Enbart en kvällssittning, eller flera dagar med boende och aktiviteter. Kanske ett frukostmöte med riktig frukost eller en 'walk & talk' frampå eftermiddagen där ni nyttjar fantastiska Subbehalvön eller

ett par kilometer sandstrand för inspiration och kreativa tankar. Vi skickar med picknickkorg och filt, möter upp med tända grillar vid promenadens målgång eller har dukat till fest på Solviken när ni är tillbaka.

Du bestämmer kort sagt. Du får ditt möte som du vill ha det! Men använd gärna våra konferensvärdar, nyttja deras erfarenhet och kunskap kring det goda mötet åstadkoms. För oss är inget möte för litet, och nästan inget för stort.

Du parkerar direkt utanför Solviken och behöver aldrig vara orolig att inte ha någon plats att göra av bilen.

Vill du veta mer om gruppbokningar prata med någon av våra konferensvärdar, 0340-641325 eller konferens@apelviken.se.

Eller lämna dina kontaktuppgifter till någon av oss redan ikväll så tar vi gärna kontakt med dig och berättar mer.

Löjromtoast

Serveras med toast, hackad lök och crème fraîche.

135.-

Toast skagen

Sjävklart med handskalade räkor.

125.-

3 sorters sill

Senapssill, Drömsill och Warbergs löksill. Serveras som sig bör med knäckebröd och lagrad ost

99.-

Lufttorkad skinka

Med grön sparris, krispsallad, sultanrussin, pinjenötter och en dressing smaksatt med lagrad hårdost.

135.-

Chark- och osttallrik

Rökt alpspeck, Iberico salchichon, tryffelsalami, cornichon, lagrad ost, ajvar och ljusst bröd.

125.-

Vitlöksbröd

Som vi serverar med persiljemajonnäs.

49.-

För barn

Köttbullar

Köttbullar med kokt potatis, gräddsås och lingon.

69.-

Fish 'n' chips

Friterad fiskfilé, pommes frites och vitlökscreme.

85.-

Fläsknoiset

Serveras med friterad potatis och persiljesmör.

85.-

Efterrätt

Tre kulor vaniljglass. Serveras med chokladtopping.

49.-

Rodízio

EN MATUPPLEVELSE EXTRAORDINÁRIO



Snudd på politiskt inkorrekt? Möjligen uppmuntran till en av de sju dödssynderna? Absolut. Om du, liksom vi, uppskattar kolgrillat kött måste du prova vår Rodízio. En härlig variation av fantastiskt kött; Picanha, kyckling, Salsiccia, lamm, vildsvin och krokodil. Bland annat.

I början av förra seklet utvandrade många europeer, främst från Portugal till Rio Grande do Sul, längst söderut i Brasilien. Dessa 'Gauchos' firade kärleken till jordbruket i stora gemensamma sammankomster. Då grävdes stora gropar i marken där de över enorma eldar grillade stora köttstycken. Familjerna samlades runt stora bord där det fanns rikligt med frukt, grönsaker och det mesta jordbruket bjöd. Man trancherade köttet direkt vid borden med de traditionella knivar de alltid bar med sig i ett bälte runt midjan.

Serveringen pågick tills dess att alla var mätta och belåtna

och ur dessa brasilianska högtider har Rodízio sitt ursprung.

Vi har tagit hela det brasilianska grillkonceptet till Varberg - politiskt korrekt eller inte. När du beställer Rodízio beställer du en matupplevelse lite utöver det vanliga. Kolgrillat kött serveras direkt från grillen för att bevara optimal smak, konsistens och temperatur. Konceptet är enkelt; du hämtar själv tillbehör från den rika buffén och serveras sedan kött tills du är mätt.

Alla som beställer Rodízio Diariamente eller Rodízio o dia Santo får en bricka. Den är grön på ena sidan och röd på andra. Så länge brickan ligger vid din plats med den gröna sidan upp serveras du mer. När du till slut känner att det bara inte går att klämma ner en enda bit till, vänder du den röda sidan upp och börjar fundera på om det ändå inte går att få plats med en dessert också.

Rodízio Diariamente

Utvalda grill detaljer som Pichana, kycklinglår, salsiccia, lamm, Ibericokarré och krokodil grillas över kolbädd och trancheras vid bordet.

369.-

Rodízio o dia santo

Rodízio som söndagsmiddag. Och följaktligen serverad enbart på just söndagar.

290.-

Till Rodízio ingår alltid en stor generös buffé av tillbehör att fritt välja ifrån.

Vi förbehåller oss att utifrån tillgång, årstid och leverantör välja de kött detaljer som vi vid varje tillfälle tycker har bäst kvalitet. Vill du veta precis vad som serveras idag fråga gärna din servitör.



Det kanske är svårt att tro men utan torsken hade vår värld sett annorlunda ut.

Redan i Egils saga från år 875 nämns torsken. Leifr Eiríksson tog med sig torkad torsk som proviant under expeditionen då han upptäckte Amerika 1001. Och ända sedan 1100-talet har Norge exporterat torsk till hela världen. Författaren Frank Jensen menar i boken *Torsk - Fisken som skapte Norge* till och med att utan torsken hade Norge inte funnits. Under hela tiden från trettonhundra - fram till sjuttonhundratalet kom åtta procent av den norska statens inkomster just från torskfisken. Dessa intäkter användes i stor utsträckning att bygga nationen. Utan torsken hade Norge helt enkelt inte haft kraft nog att etablera sig utan hade sannolikt varit en del av Sverige eller Danmark. Eller kanske Ryssland till och med.

Inte bara vikingarna fiskade torsk utanför Amerikas östkust och nuvarande Kanada. Baskernas torskfiske blev enormt stort när katolska kyrkan under medeltiden bestämde att varje fredag skulle vara fastedag då avhållsamhet från kött påbjöds. Lägg där till en rad andra religiösa dagar och den fyrtio långa dagar fastan så är vi uppe i ungefär hälften av årets dagar som kött var förbjudet av kyrkan. Fisk gick däremot bra, och saltad och torkad torsk är sedan dess en mycket populär rätt kring medelhavet; bacalao på spanska, i Italien baccalà och i Grekland bakalarios. Alla ursprungligen från det norska ordet *backefisk*, som tidigare var synonymt med torsk. Hos oss heter det kabeljo. Och när bacalao på 1400-talet gjorde baskerna förmögna ville en rad andra också ha del av kakan. Men under århundranden visste ingen var baskerna fiskade sin torsk. Britterna, som följt efter de baskiska båtarna kunde se att de 'försvann'

västerut, men västerut fanns ju inget land? Och landområden krävdes för att torka fisken.

En fisk som byggt nationer och startat krig

Svaret dröjde ända till fem år efter Columbus 'upptäckt' Amerika, 1497. Då satte John Cabot, venetiansk sjöman i engelsk tjänst, segel västerut och nådde Cape Breton Island och grundande officiellt New Foundland och förklarade det brittiskt. Bara så där. Då fanns där redan ettusen baskiska fiskebåtar. Det brydde naturligtvis inte England sig så mycket om och sedan dess har det bråkats om fiskevattnet.

I modern tid har inte färre än tre så kallade Torskkrig ägt rum mellan Island och Storbritannien. Det första mellan 1958 och 1961, det andra mellan 1972 och 1973 och det tredje under 1975. Bakgrunden i samtliga har varit Islands utvidgning av sin ekonomiska zon. I tredje torskkriget förstörde isländska kustbevakningen med specialbyggda båtar brittiska fiskares trålar och Storbritannien svarade med att skicka 22 fregatter som öppnade eld mot och rammade de isländska fartygen. Konflikten löstes inte förrän Island hotat att lämna NATO och stänga den amerikanska flygbasen i Keflavik.

Vår torsk är mer fredlig av sig. Krokfångad för bästa kvalitet och ansvarsfullt fiske. Kritvit och fast i köttet då den inte har de gulröda missfärgningar den trälade torsken får av klämskador. Läckert serverad med rostade betor och brynt smör.

À la carte

Torskrygg

Serveras med rostade betor, brynt smör, färsk spenat, nyriver pepparot och kokt potatis.

239.-

Fisk- och skaldjursoppa

Två sorters fisk, räkor, musslor, vitlökscreme och örtkrutonger.

195.-

Moules frites, en klassiker

Musslor servas med pommes frites och aioli.

195.-

Fläskfilé

Serveras med en härlig blandsallad, vår goda bearnaisesås och valfri potatis.

150g / 209.-
300g / 259.-

Schnitzel á la Solviken

Av fläskytterfilé. Servas med gröna ärtor, kapris, citron, persiljesmör och valfri potatis.

110g / 185.-
220g / 225.-
330g / 265.-

Grillad oxfilé

Serveras med rödvinsmör, ostronskivling, smålökar, färskas bönor och valfri potatis.

110g / 219.-
210g / 299.-

Solviksburgare

200 g nötkött, tryffelmajonnäs, lagrad ost, syrad rödlök, rostad lök, saltgurka och pommes frites.

179.-

Spenatlasagne

Serveras med en härlig blandsallad.

139.-

Solvikssallad

Vi serverar vår matiga sallad utifrån dagens utbud av färskas grönsaker och med senap- och dragondressing. Välj mellan handskalade räkor, kycklingfilé eller helt vegetarisk.

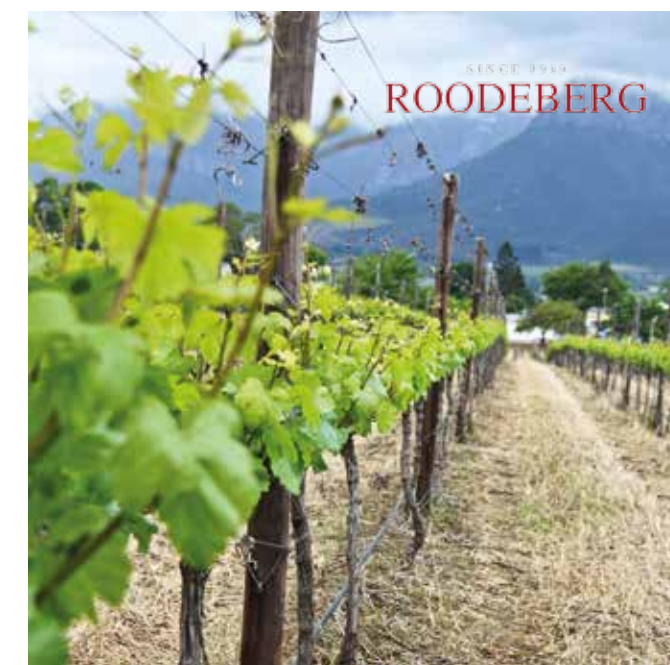
räkor / 159.-
kyckling / 149.-
vegetarisk / 149.-

Till alla rätter där valfri potatis ingår kan du välja mellan potatisgratäng, friterad färskpotatis och pommes frites.

Beställ gärna till rödvinsås, grönpepparsås eller bearnaisesås 25 kr/sås

För ett grönare alternativ, beställ till en mixad sallad 25 kr/skål

1 La Scala 106.- Skinka, bacon och lök	5 Napoli 119.- Kebab, isbergssallad, tomat och kebabsås	9 Pinocchio 109.- Skinka och räkor	13 Mama Mia 99.- Paprika och köttfärsås	18 Bacon 115.- Bacon, champinjoner, lök och ägg	23 Isabella 129.- Mozzarella, kyckling, champinjoner, saltorkade tomater och ruccola	30 Fichissima 135.- Mozzarella, gorgonzola, lufttorkad skinka och fikon	37 Oxfile 125.- Oxfile, champinjoner och kebabsås
2 Vesuvio 99.- Skinka	6 Kebabpizza 115.- Kebab, feferoni, lök och kebabsås	10 Capricciosa 99.- Skinka och champinjoner	14 Fyra Årstider 109.- Skinka, champinjoner, räkor och musslor	19 Mexicana 115.- Köttfärsås, ananas och champinjoner	24 Sicilia 129.- Mozzarella, champinjoner, saltorkade tomater, oliver, kaporis och svartpeppar	31 Pistachi 129.- Mozzarella, getost, päron, pistaschnötter och honung	38 Black & White 125.- Oxfile, fläskfile, lök och kebabsås
3 Caruso 99.- Paprika och salami	7 Solviken 115.- Kebab, bacon, lök och kebabsås	11 Calzone 99.- Skinka (inbakad)	15 Vege 112.- Champinjoner, lök, vitlök, tomat, paprika, kronärtskocka och kaporis	20 Ciao Ciao 119.- Fläskfile, champinjoner och lök (inbakad)	25 Don Vito 129.- Mozzarella, räkor, kräftstjartar	32 Spenat 125.- Ricotta, fetaost, spenat, svarta oliver och färsk tomat	39 Carboneze 125.- Gorgonzola, fläskfile, champinjoner
4 Marinara 109.- Musslor och räkor	8 Margarita 89.- Mozzarella, basilika och olivolja	12 Pinocchio Special 109.- Skinka, räkor, ananas och banan	16 Hawaii 99.- Skinka och ananas	21 Apelviken 109.- Salami, skinka och champinjoner	26 Quattro formaggio 129.- Mozzarella, peccorino, gorgonzola och parmesan	33 Afrikana 129.- Fläskfile, lök, banan, mandarin och curry	40 Gorgonzola 125.- Oxfile, gorgonzola och champinjoner
			17 Husets Special 115.- Fläskfile, lök och Bearnaisesås	22 Palermo 129.- Mozzarella, lufttorkad skinka, saltorkade tomater och ruccola	27 Olimpica 129.- Mozzarella, ricotta, sal-siccia och basilika	34 Marina 125.- Skinka, kräftstjartar, krabba och kebabsås	41 Pizza Rodizio 145.- Fyra olika sorters kött och bearnaisesås (Serveras från kl 18)
					28 Leonardo 129.- Ricotta, parmesan, timjan, olivolja och flingsalt	35 Amore 119.- krabba, räkor och kebabsås	42 Vegan 119.- Vegansk ost, paprika, oliver, basilika och olivolja
					29 Capra 129.- Mozzarella, getost, honung, oregano, fikon och pistaschnötter	36 Peppar 125.- Oxfile, peperoni och pepparsås	<i>Alla pizzor bakas med hemmagjord tomatsås och Västerviks gräddost, Mozzarella där så anges och veganost på nr 42</i>



Dr Niehaus och Roodeberg

Ända sen 1949 när Doktor Charles Niehaus skapade den första versionen av Roodeberg så har vinet haft en plats hos varje sydafrikan, men också blivit en favorit hos många utomlands. Roodeberg fortsätter cementera sin plats som en storsäljare även nu när varumärket närmar sig 70-årsstreck.

Dr Niehaus tog över rollen som chefsvinmakare 1941 på KWV efter att länge ha varit vinhusets ledande expert på sherry. Det röda vinet skapades först i två olika versioner Roodeberg nummer 1 och nummer 2. Där det förstnämnde var ett lättare vin baserat på Cabernet Sauvignon och det andra ett mer fylligt vin, med druvor som Cabernet Sauvignon, Syrah och Merlot. Efter en tid så valde Dr Niehaus att byta namn på de två vinerna, detta för att undvika förvirring kring att ett av vinerna skulle vara bättre än det andra (nummer 1 och nummer 2). Det något lättare Roodeberg nummer 1 bytte namn till KWV Cabernet Sauvignon och det fylligare, kraftfullare nummer 2 fick det namn som vi idag känner igen – Roodeberg. Namnet kommer från de berg som omger staden Paarl. Platsen där Charles Niehaus satt och blickade ut, han såg hur bergen färgades djupt röda av solnedgångens sista strålar.

På flaskans etikett ser vi La Concorde, Roodebergs hem, en plats som länge fungerat som KWV's huvudkontor. Husets byggdes 1958 och dess fasad är inspirerad av

den tyska skulptören Anton Anreiths tidiga arbete.

En producent som tar ansvar

Som en stor vinproducent i ett relativt ungt vinland har KWV redan sedan starten varit måna om att värna om den närmiljö som de verkar i. Därför gör huset flera investeringar i sociala projekt i området. Genom åren har de stått bakom satsningar inom bland annat förskolor och skolor för barnen till arbetarna i vingårdarna.



Dr Charles Niehaus

KWV är en viktig aktör inom Wieta (Wine and Agricultural Ethical Trading Association) och IPW (Integrated Production of Wine). De anställda äger också, via en stiftelse, en mindre del av företaget och de anställda är företagets tredje största aktieägare.

KWV är också anslutet till BWI (Biodiversity & Wine Initiative) som syftar till att återskapa och bevara den biodynamiska mångfalden i vingårdarna. Eftersom KWV har vissa viner som är certifierade Fairtrade är även hela produktionskedjan certifierad.

DESSERT I



Med något oklart ursprung

Ordagrant översatt skulle vi säga bränd grädde. Crème brûlée är kanske den förnämsta och samtidigt vanligaste efterrätten av dem alla näst efter glass. Så enkelt och ändå så elegant; äggula, grädde socker och vanilj. Föga förvånande ursprungligen fransk. Iallafall först nedteknad av en fransman; François Massialot 1691. Men ursprunget har varit hett omdebatterat bland mathistoriker och nationalromantiker och det finns de förnumstiga engelsmän som hävdar att Trinity College i Cambridge skulle vara ursprunget, andra att Katalonien och deras besläktade Crema Catalana skall hedras för denna gastronomiska bedrift. Vi lägger oss inte i det där. Vi förstår att många gärna skulle tillskriva sig själva äran, men de får bråka bäst de vill. Istället nöjer vi oss med att servera en av världens mesta och bästa desserter!

Crème brûlée

Vaniljkräm med karamelltäcke, serveras med säsongens frukter och bär.
99.-

Övrig Dessert

Marängsviss

Barnsligt gott!
79.-

Chokladtryffeltårta

Serveras med färska bär och hallonsorbet
99.-

Glass och sorbet

69.-

Alkoholfritt

Läsk/ Mjölk	25.- / 30.-
Isvatten	7.- / 9.-
Carlsberg non- alcoholic	35.-
Lättöl	30.-
Kaffe/Te	27.-
Espresso	29.- / 34.-
Espresso Macchiato	32.-
Cappuccino	34.-
Caffé Latte	38.-
Ginger Joe, alkoholfri, 33 cl	47.-

Öl på kran

Falcon Export, 40cl	62.-
Carlsberg Hof, 50cl	62.-
Eriksberg Karaktär, 40cl	67.-
Staropramen, 40cl	67.-
Brooklyn Lager, 40cl	72.-

Öl på flaska

Carlsberg Hof, 33cl	56.-
Corona Extra, 33cl	58.-
Staropramen Dark, 33cl	58.-
Hoegarden Wit, 33cl	58.-
Guinness Extra Stout, 33cl	56.-
Tuborg Grön, 33cl	66.-
Brooklyn Blast	64.-
Brooklyn East IPA	64.-
Nya Carnegie IPA	59.-
Kilkenny	69.-
Mariestad, 50cl	69.-
Eriksberg, 50cl	74.-
Tuborg Gold, 50cl	
Franziskaner Hefe, 50cl	

Cider & Ginger Beer

Somersby Päron, 33cl	58.-
Somersby Sparkling Rosé, 33cl	58.-
Somersby Double Press, 33cl	58.-
Xide Raspberry Blossom, 33cl	58.-
Xide Watermelon Strawberry, 33cl	58.-
Xide Jungle, 33cl	58.-
Xide Mandarin Chili, 33cl	58.-
Xide Pine Citrus, 33cl	69.-
Smirnoff Ice, 33cl	57.-
Ginger Joe, 33cl	

Kaffedrinkar

Irish Coffée - Whiskey	109.- / 129.-
Kaffe Karlsson – Cointreau, Baileys	109.- / 129.-
Spanish Coffée – Likör 43	109.- / 129.-
Espresso Martini – Vodka, Kahlua	109.- / 129.-
Kaffe Dom – Benedictine	109.- / 129.-
French Coffée – Cointreau	109.- / 129.-

Vin

Alkoholfritt

Sutter Home Fre White / Sutter Home Fre Red	30.- / 98.-
---	-------------

Rött

African Passion Cabernet Sauvignon Merlot	
<i>Fruktig doft med inslag av plommon och körsbär. Medelfyllig smak med fruktighet och inslag av friska bär, körsbär samt en viss kryddighet.</i> /SYDAFIKA	64.- / 259.-
Roodeberg	
<i>Fruktig, generös doft med kryddiga toner. Smakrikt med rustik karaktär. Packad med frukt från mörka bär, tydlig syra och tanninstruktur med kryddiga inslag och lång eftersmak.</i> /SYDAFIKA	74.- / 299.-
Tommasi Graticcio Appassionate	
<i>Doft av russin, torkade plommon, mogna körsbär, även inslag av salvia, mörk choklad och kanel. Intensivt, fruktigt och smakrikt vin med lång härlig eftersmak.</i> /ITALIEN	84.- / 329.-

Melini Chianti

En Chianti som den ska vara i en något modern och för ursprunget, generös stil. Medelfylligt vin med eleganta toner av körsbär och björnbär och viss kryddighet. /ITALIEN

Bolla Le Poiane Ripasso

Kryddig doft med inslag av körsbär, viol, nejlika och mörk choklad. Medelfyllig smak med elegant frukt och inslag av fat, körsbär, örter, lakrits och mörk choklad. /ITALIEN

Catos de Valpiedra

Stor doft av mörka bär, mogna slånbär, vanilj, tobak och mineraler. Elegant, nyanserad och smakrik med kryddiga toner. Lång eftersmak. /SPANIEN

349.-

Les Cardounettes Rouge

Kryddiga aromer och doft av mörk frukt. Smakrikt och fruktigt vin i delikat stil. /FRANKRIKE

349.-

Altos Las Hormigas Malbec Classico

Intensiv och komplex doft av mörka bär, kryddor, läder och tobak. Fyllig smak med balanserad syra, aromer som påminner om doften. Lång eftersmak. /ARGENTINA

339.-

Corralillo Syrah

Djup och intensiv doft med toner av bär, viol, kryddor, örter och choklad. Kraftfull och fyllig smak med toner av bär, viol och choklad. Balanserade mjuka tanniner och tydlig syra. /CHILE

329.-

Stonewood Zinfandel

Intensiv, druvtypisk doft med heta kryddor och mörka bär. Medelfyllig, kryddig och fruktig smak med toner av björnbär, plommon och fat. /USA

329.-

La Chamiza Professional Malbec

Intensiv och mogen doft av röda frukter, körsbär, jordgubbar, med inslag av kaffe och choklad. Mångfacetterat vin med fruktiga smaker och ett mjukt avslut. /ARGENTINA

349.-

Canepa Novisimo Cabernet Sauvignon

Välbalanserad i både doft och smak med röda frukter, choklad, lakrits och örter. Smaken har en strukturerad kropp med en lång och ljuvlig finish. /CHILE

299.-

Vitt

African Passion Chenin Blanc

Frisk doft med inslag av tropisk frukt och citrus. Smaken är mycket frisk och fruktig med inslag av tropisk frukt, citrus och päron. /SYDAFIKA

64.- / 259.-

Roodeberg White

Stor aromatisk doft av smörblommor och exotisk frukt med eleganta rostade toner. Smaken är medelfyllig med tydlig smak av lime, persika och melon. /SYDAFIKA

74.- / 299.-

Tommasi Adorato Appassionato

Intensiv och fruktig doft med inslag av päron, mandel och mandarin samt sultanrussin och vanilj. Smaken är rund och fyllig, söt fruktighet av päron, persika, röda äpplen och mandarin. /ITALIEN

84.- / 329.-

Santa Helena Selección del Directorio Sauvignon Blanc

Frisk och fruktig doft med inslag av sparris, citrus, tropisk frukt och örter. Smaken är komplex och elegant. Lång eftersmak. /CHILE

339.-

Les Cardounettes Blanc

Doft av persika och blommighet. Smaken är frisk och fruktig med mineraltoner. /FRANKRIKE

299.-

Domaine Kuehn Riesling

Doft av blommor och citrus. Torrt med frisk syra och delikata aromer av kanderat citrusskal. /FRANKRIKE

329.-

Rosé

Casa solar Tempranillo Rosé

Doft av smultron, hallon och jordgubbe. Fruktig, elegant och ren smak av röda bär och citrus. /SPANIEN

64.- / 259.-

Tommasi Bacirosa Appassionato

Uttrycksfullt, bärigt och ungdomlig doft med inslag av citrus, körsbär, vildhallon, jordgubbe och apelsin. Torrt, friskt och fruktigt med smak av röda sommarbär. /ITALIEN

74.- / 329.-

Roodeberg Rosé

Bra fruktkoncentration, friskt och ganska torrt med tydliga toner av härligt söt-syrliga jordgubbar och en fin mineralitet med en lång och intensiv eftersmak. /SYDAFIKA

299.-

Champagne och mousserande

Ayala Brut Majeur

Aromisk och välbalanserad med en fin mousse, frisk syra och inslag av röda äpplen, citrus och eleganta brödiga nyanser med lång eftersmak. /FRANKRIKE

475.-

Faustino Cava Brut

Frisk men mogen doft av gula äpplen, päron, mineraler och en lätt brödighet. Torr ungdomlig smak med frisk syra. /SPANIEN

329.-

Bolla Prosecco

Doft av mogen frukt så som äpplen persika och päron. Smaken är frisk och fruktig med en generös fyllighet och livligt avslut. /ITALIEN

279.-

Xanté Sparkling & Pear

Doft av mogna päron som tar dig till våra varmare årstider. Smaken är fruktig med en perfekt dos av päronsötma som balanseras upp av bra fräschör. En touch av eufori.

279.-

Fresita

Ett mousserande vin med infusion av små handplockade färska jordgubbar från foten av Anderna. God doft av sommarsöta jordgubbar, fin fruktig smak med bra skjuts i avslutningen och fräsch syra. /CHILE

325.-

Amarula är ett välkänt varumärke som säljs i mer än 100 länder världen över. Denna spännande och exotiska likör kommer från Sydafrika och har fått ett extremt gott mottagande, både internationellt och i Sverige.



Amarula Cream är en helt naturlig produkt som tillverkas av frukten från Marulaträdet. En enda butelj Amarula innehåller juice från 50 frukter. Frukten mognar under februari-mars och avger då en härligt tropisk doft som lockar till sig mängder av vilda djur. Horder av elefanter vandrar i dagar för att få tillfälle att kalasa loss på frukten från marulaträdet som därav fått namnet ”The Elephant Tree”.

Marulaträdets frukt innehåller fyra gånger mer C-vitamin än en apelsin, är ljusgul till färgen och har samma storlek som ett plommon. När frukten har plockats rensas kärnorna och skinet bort från fruktköttet som får jäsa under förhållanden som liknar jäsnings av vin. Det unga vinet destilleras sedan i pot-stills, tillverkade av koppar. Destillatet lagras sedan på små ekfat i minst två år. Innan buteljering tillsätts färsk grädde och en aning rent marulaextrakt för att förhöja smaken.

Den omsorgsfulla framställningen resulterar slutligen i en len och rund gräddlikör med smak av choklad, vanilj, kaffe och stråk av citrus. Och naturligtvis med klara smaknyanser av den exotiska Marulafrukten. Amarula har grundat stiftelsen Amarula Trust som ska verka för en ljus och hållbar framtid i Afrika för människor, djur och natur. Stiftelsen stödjer bla Amarula Elephant Research Project som startades 2002. Där utbildar man och hjälper nationalparker att bevara och skydda afrikanska elefanter i deras naturliga miljö.

I DRYCK

Sprit

priser avser per cl

Gin

Gin är en destillerad spritdryck smaksatt med enbär. Produceras framförallt i England och används huvudsakligen till drinkar som Gin och Tonic och Dry Martini. Namnet Gin kommer från det nederländska Genever, som i sin tur kommer från latinets juniperus som är namnet på ensläktet till vilket enbusken, juniperus communis, hör.

Beefeater	21.-
Bombay sapphire	23.-
Hendricks gin	29.-
Monkey 47	37.-

Rom

Rom är världens vanligaste spritdryck och härstammar från Karibien. Jäst socker-rörssaft eller melass från sockerrör destilleras och ljuva droppar uppstår. Rom klassificeras ofta efter färg där 'vit' först och främst används till drinkar, 'guld' som både kan drickas ren och blandas och 'mörk' som är en perfekt avec.

Havana Club 3yo	19.-
Havana Club 7yo	21.-
Negrita Spiced Golden	28.-
Bacardi Lemon	19.-
Bacardi Razz	19.-
El Dorado 12yo	29.-
Zacapa Centenario	58.-
Angostura 1919	31.-

Tequila

Många tror att Tequila är en sprit från kaktus, men icke. Tequila görs av tequilaagave, som är en agaveväxt - avlägset besläktade med lilja. Och när vi ändå reder ut begrep-

pen; Mescal är samlingsnamnet på spritdrycker gjorda på agaveväxter. Tequila är dock ursprungsskyddat och måste vara tillverkad av just tequilaagave och får bara tillverkas i några få områden i Mexico. En tequila är alltså en Mescal, men alla Mescal är inte Tequila. Nu vet ni.

Sauza Silver	19.-
Patron Anejo	32.-

Brännvin

En kemist skulle säga att Brännvin är mer eller mindre ren C₂H₅OH och vatten. Vi däremot säger att Brännvin i kvantitet av snaps är den perfekta kompanjonen till vilken måltid som helst och ren kulturhistoria.

Renat	18.-
Skåne	19.-
O.P. Andersson	19.-
Hallands Fläder	19.-
Purity Vodka	31.-

Whisky

Whisky eller, som de stavas det på Irland och i USA, Whiskey, är sprit gjord på spannmål. Namnet är en fonetisk lågskotsk översättning av iriskans och gaeliskans uisce beatha, uttalat "uiske-wa'ha", vilket betyder "livets vatten" - liksom franskans eau de vie, eller akvavit, från latinets aqua vitae.

Grants Family Reserve	19.-
The Famouse Grouse	22.-
Chivas Regal 12yo	29.-
Auchentoshan 12yo	29.-
The Macallan 12yo Fine Oak	31.-
Bowmore 12yo	29.-
Laphroaig 10yo	29.-

Highland Park 12yo	28.-
Jack Daniel's	23.-
Jim Bean White	19.-
Bunnahabhain 12yo	29.-
Woodford Reserve	25.-

Cognac

Cognac, eller konjak, är varken mer eller mindre än destillerat vin. Eller druvsprit om man hellre vill. Sedan har fransmännen hittat på att enbart destillerat vin från sex små distrikt, som kallas 'cru', i sydvästra Frankrike får kallas Cognac - det i sig gör dock själva drycken varken sämre eller bättre.

Grönstedts VS	20.-
Grönstedts VSOP	23.-
Grönstedts XO	25.-
Rémy Martin VSOP	30.-
Rémy Martin XO	59.-
Renault Carte Noire Extra Old	31.-

Calvados

Ett annat av fransosernas påhitt - och ett utsökt sådant, för övrigt. Destillerad äpplecider blir till äpplebrännvin som lagras på ekfat och dricks med fördel till kaffet som avec eller med bara en isbit, när som helst.

Busnel VSOP	19.-
Busnel Hors d'Age	30.-
Boulard Grand Solange	29.-

Grappa

Grappa är ett destillat av 'vinaccia', det vill säga druvrester som blir över vid tillverkning av vin. Från att ha ansetts varit i det närmaste odrickbar och liknats vid dåligt flygbränsle har

tillverkningen förfinats och Grappa blivit en trendig "innedryck" med sorter lika exklusiva som de finaste cognac. Det gäller dock fortfarande att se upp för de dåliga - sådana har dock inte vi.

Tommasi Grappa Amarone della Valpolicella Ca' Florian	29.-
--	------

Bitter & Vermouth

Gemensamt för Bitter och Vermouth är att båda dessa alkoholhaltiga dryckesorter har kryddats. Vermouth, från tyskans 'Wermut' för malört, är ett kryddat starkvin. Bitter är en i mer allmänna ordalag "spritdryck" smaksatt med malört, gentianarot, pomeransskal, kinabark eller andra örter för att ge en bitter, ibland bittersöt smak. Bitter var från början så kallade pantentmedicin; mer eller mindre verksamma "läkemedel" som såldes utanför apoteken och utlovad bot och bättring mot alla upptänkliga åkommor. Nu mer intar vi bitter mest som aperitif eller som smaksättning i drinkar, till exempel en av de mest klassiska, Singapore Sling, som innehåller ett stänk av Angostura Bitter.

Campari	18.-
Aperol	17.-
Martini Bianco	16.-
Noilly Prat	16.-
Gammeldansk	19.-
Jägermeister	19.-
Fernet Branca	19.-
Valhalla	19.-

Punsch

Punsch är en söt spritdryck baserad på arrak som i princip bara dricks i Sverige. Drycken introducerades för första gången efter Ostindiska kompaniet i mitten av 1700-talet började importera arrak från Java. Punsch blev fort populär och under 1800-talet dracks den flitigt som avec. Så flitigt att den fått ge namn åt inglasa-

de verandor, så kallade 'punschverandor'. Idag är punschdrickande kanske mest ett studentikost nöje, vid sidan om de som vet hur man korrekt intar sin ärtsoppa om torsdagarna - då punschen dricks varm.

Carlshamns Flaggpunsch	35.-
-------------------------------	------

Portvin

Allt portvin kommer från Dourodalen i norra Portugal och är uppkallat efter hamnstaden Porto. För att åstadkomma portvinets söta smak och höga alkoholhalt tillsätts druvsprit som avbryter jäsningen och det socker som inte hunnit utvecklas till alkohol blir kvar. Fina portviner, så kallade 'Vintage port', kan lagras mycket länge och bli samlarobjekt och kosta nästintill löjligen summor på exklusiva vinauktioner. En flaska Ferreira Vintage Port från 1815 såldes 7 maj förra året på Sotheby's för €6.800.

Sandeman's Invalid Port	35.-
--------------------------------	------

Likör

Likör är en söt dryck med en alkoholhalt som vanligen ligger mellan 15 och 40% och oftast smaksatt med frukt, bär, örter, kryddor, blommor, frö, rötter eller gräddor. Ordet likör är lånord från franska liqueur med samma betydelse, och kommer ytterst från latinets liquor som helt enkelt betyder "vätska".

Bailey's Kahlua	19.-
Kahlua	19.-
Cointreau	21.-
Drambuie	21.-
Grand Marnier	21.-
Galliano	19.-
Sambuca Vaccari	20.-
Fireball	19.-
Fishshot	19.-
L.O. Smith Turkisk Peppar	19.-
Amarula Cream	19.-
Xanté	19.-

Drinkar

4cl 109.- 6cl 129.-

Dark Angel <i>Vodka, Jägermeister, Red Bull</i>	Gin & Tonic <i>Gin, Tonic</i>
Fläderdrink <i>Gin, Flädersaft, Citron, Sprite</i>	Passion Gin & Tonic <i>Gin, Tonic, Passionsfrukt</i>
Blue Lagoon <i>Vodka, Blå curacau, Sprite</i>	Lennart <i>Xanté, Lime, Sprite</i>
Cinnamon Liz <i>Vodka, Likör 43, Kanel, Äppeljuice</i>	Razer <i>Bacardi Razz, Sprite</i>
Vodka Lime <i>Vodka, Limejuice, Sprite</i>	Caipirinha <i>Ljus rom, Lime, Strösocker</i>
Red Bull <i>Vodka, Red Bull</i>	Mojito <i>Ljus rom, Limejuice, Sockerlag, Mynta, Sprite</i>
White Russian <i>Vodka, Kahlua, Mjolk</i>	Jordgubbsmojito <i>Ljus rom, Jordgubbar, Mynta, Lime, Fruktosoda</i>
Geting <i>Vodka, Bananlikör, Ginger Ale</i>	Captain Marryat <i>Bourbon whiskey, Ägglikör, Vaniljsocker, Apelsin, Mynta</i>
Fallskärm <i>Vodka, Gin, Bitter Lemon</i>	Shots <i>Vermouth, Baileys, Grenadine</i>
Sex on the beach <i>Vodka, Peachtree, Tranbärsjuice, Apelsinjuice</i>	Slippery Nipple <i>Sambuca, Baileys, Grenadine</i>
P-2 <i>Vaniljvodka, Sourz Äpple, Sprite</i>	Hotshot <i>Galliano, kaffe, grädda</i>
Whisky Sour <i>Bourbon, Citronjuice, Sockerlag och äggvita</i>	Aperitif <i>Vaniljvodka, Flädersaft, Citronjuice, Sprite</i>
Absolut Passion <i>Mangovodka, Passoa, Lime, Sprite</i>	Flädertini <i>Vaniljvodka, Flädersaft, Citronjuice, Sprite</i>
Ragnar <i>Vodka Curant, Lime, Fruktosoda</i>	Appletini <i>Vodka, Sourz apple, Citronjuice</i>
Coconut Pie <i>Kahlua, Malibu, Mjolk</i>	Dry Martini <i>Gin, Vermouth</i>
Rosa Pantern <i>Likör 43, Mjolk, Grenadine</i>	Margarita <i>Tequila, Cointreau, limejuice</i>
Solviken <i>Gin, Cointreau, Bananlikör, Tequila, Apelsinjuice, Grenadine</i>	Cosmopolitan <i>Vodka, Cointreau, Tranbärsjuice, Lime</i>

BITTERN SOM BANADE VÄG FÖR VÄRLDENS BÄSTA ROM



Sjösjukemedicin som blev en världssuccé

Det sägs att riktigt goda historier ska vara två hundra år gamla eller mer. Och i fallet Angosturas fall är det verkligen sant som det är sagt.

Historien om Angostura sträcker sig ända tillbaka till 1824, och har faktiskt minst sagt medicinska förtecken.

Den holländske läkaren Dr Siegert var bosatt i Angostura i Venezuela, staden som idag kallas Ciudad Bolívar. På sin läkarpraktik experimenterade han fram ett recept på en slags örtdryck, en aromatiskt bitter, "Amargo aromatico", som bland annat kom att användas som medicin för sjösjuka sjömän. Samma "medicin", heter idag Angostura Aromatic Bitter. Receptet är hemligt och det samma ända sedan 1824.

1875 flyttade familjen Siegert vidare till Trinidad, där sönerna Carlos, Alfredo och Luis som skötte tillverkningen av bitters i en liten fabrik i Port of Spain. Härifrån kunde man börja frakta bitttern internationellt. Och resten är en minst sagt kryddig historia.

Angostura Aromatic Bitter, som den sedermera kom att kallas, har en påtaglig kryddig doft med inslag av kanel, muskot, kardemumma och pomerans. Även i smak är den påtagligt kryddig, men även bitter och med en viss sötna och inslag av kardemumma, kakao, kanel, torkade örter och pomerans.

Angostura Aromatic Bitter har blivit en riktig världskän-

dis då den är en avgörande ingrediens i klassiska och moderna cocktails såsom Whisky Sour, Manhattan, Old Fashioned med flera.

Till exempel myntade Daniel Westman, Farang i Stockholm, de bevingade orden "Angostura Bitter är barens salt och peppar, man kan helt enkelt inte göra cocktails eller drinkar utan den" och fler har följt i hans spår.

Men Angostura Aromatic Bitters mångsidighet sträcker sig långt bortom bardisken. Den passar nämligen som hand i handske att använda som smakförstärkare i matlagningen, inte minst i olika typer av köttgrytor och köttfärsåsar, men även utmärkt i olika typer av desserter.

Men nog om denna bittra framgång! Efter att man vunnit sådan mark med sin bitter ville man utveckla företaget ytterligare, och rom var det som stod högst upp på önskelistan att börja producera.

Under 1940-talet hade man på riktigt avancerat sin romtillverkning och Angostura blev en romproducent av hög klass. Idag anses Angosturas rom till och med vara en av världens bästa! Angostura har med andra ord idag en hel del olika rom på sitt goda samvete, och en av dem är Angostura 1919.

Romen Angostura 1919 är en så kallad "deluxe blend", där man använder sig av solerasystem. Solerasystem är en slags lagringsmetod, inte

minst vanlig för att upprätthålla hög kvalitet i varmare klimat. Man staplar ekfaten på varandra, ofta i pyramidform. Varje fat fylls med olika årgångar, och romen transporteras sedan nedåt i "pyramiden" under ett antal år för att tills sist tappas på butelj. I Angostura 1919s fall lagras den i mellan åtta till tio år.

1919, namnet kom efter att man på 1970-talet hade en stor brand hos Angosturas lager. Därefter fann man några få ekfat med rom som faktiskt hade klarat sig! Faten bar stämpeln 1919. Och inspirerade av romen på faten som klarat sig i branden, fick stå modell för den kommande smaksuccén. Och resten är en god historia, som inte minst vunnit ett antal större internationella utmärkelser.



Hur är den då? Till färgen mörk gyllengul. Stor, fruktigt doft med tydlig fatkaraktär, inslag av torkad frukt, vaniljfudge, mandelmassa och arrak. Balanserad, fruktig smak med tydlig fatkaraktär och viss sötma, inslag av torkad frukt, mandelmassa, örter, vanilj och arrak. En ren njutning. Prova själv får du se!

OKTOBERFEST I



23 och 30 september
2017

OKTOBERFEST - åttonde året!

Tacka kronprins Ludvig av Bayern, sedermera Ludvig I, för fenomenet som blev oktoberfest. Eller kanske snarare Therese Charlotte Louise av Sachsen-Hildburghausen som var tvungen att gifta sig med idioten. Ständigt bedragen och offentligt förnedrad kunde hon sannerligen haft roligare. Roligare var däremot deras bröllop som ägde rum den 12 oktober 1810 och framför allt de fem dagar långa festligheter som följde och till vilka medborgarna i München bjöds in. Dessa hölls på ängarna direkt utanför stadsportharna, idag mitt i centrala München. Ängar som förresten till Thereses ära uppkallats efter henne, Theresienwiese, och heter så än idag. Bröllopfestligheterna avslutades med en stor hästkapplöpning och beslutet att denna kapplöpning skulle bli årligt återkommande är ursprunget till traditionen med Oktoberfest, som fortfarande 206 år senare hålls på "Thereses ängar".

Redan året därpå kompletterades hästkapplöpningen med jordbruksutställning för att fira bayerskt jordbruk. Münchens Oktoberfest har

ställt in vid hittills tjugofyra tillfällen sedan 1810; främst på grund av Bayerns inblandning i en rad krig, men också 1854 efter att 3000 invånare dött i kolera och inte ens de annars så fryntliga münchenborna var riktigt på festhumör.



Therese Charlotte Louise av Sachsen-Hildburghausen

Öl, och de gigantiska öltält, som idag inte är helt obetydliga inslag på en Oktoberfest, har sin upprinnelse 1877 när Hans Steyr olovligen lastade smyckade hästdragna kärror med öltunnor och tillsammans med sina medarbetare paraderade till festområdet för att marknadsföra sitt gästgiveri. Han stoppades visserligen av polis innan han kom fram, men tanken på att god bayersk öl på något sätt kunde höra till

var väckt och förra året serverades nästan sju miljoner liter till nästan lika många besökare under 16 dagar (vilket i runda slängar är en miljon fler än Gekås har på ett helt år).

Vår Oktoberfest är i precis samma anda om än i något blygsammare proportioner. Du behöver inte ta dig till Bayern. Det är inte riktigt sju miljoner besökare. Två lördagkvällar, i år 23 och 30 september, tar vi Cirkus Olympias största tält till Apelviken och gör plats för 400 personer per kväll, kompletterar med tyrolerorkester och coverband, skålar och dansar till Thereses minne.



Hans Steyr

Är ni en sådär 150 till 200 medarbetare? Boka en helt egen föreställning, fyll tältet och bjud

personalen på en kväll med skratt och sammanhållning som sitter i fram påsk! Minst.

Och kläderna då, måste man komma klädd i Landhausmode - de traditionella kläder som den bayerska allmogen ursprungligen bar? Nej, det måste man naturligtvis inte.

Men jo, en oktoberfest blir mycket roligare i lederhosen eller dirndlklänning. En stilig tyrolerhatt i filt höjer stämningen på vilken fest som helst. Himla snyggt dessutom.

Alla sommarens artister

14/4	QUIZ MED KIM
15/4	STEREO
16/4	MEGA BOYZ
18/4	GÖSTA GIGOLO
29/4	THOMAS PERSSON PIANOBAR
25/5	QUIZ MED KIM
26/5	STEREO
27/5	SEB
23/6	TUSEN OCH EN SCHLAGER (Midsommarafton öppet endast för boende gäster)
1/7	QUIZ MED SEB
6/7	BoB
7/7	MEGA BOYZ
8/7	HAWAII TOY BOYS
13/7	QUIZ
14/7	THOO DEE
15/7	ROCKKOMANIET
20/7	QUIZ MED STAFFAN
21/7	NIKLAS HÖGBERG
22/7	LIVEMUSIK
27/7	QUIZ
28/7	LIVEMUSIK
29/7	GIVE & GO
3/8	QUIZ MED STAFFAN
4/8	NIKLAS HÖGBERG
5/8	LIVEMUSIK
10/8	QUIZ OCH MUSIK MED BoB
11/8	HOT SHOT
12/8	THOMAS PERSSON PIANOBAR