

HOLD 1

Daniel Justesen

Restaurant Limfjordens Hus

Victor Geisler og Mehmedalija Meco, Limfjordens Hus

Knækbrød på saltvand og egen øl med østerstatar -Gulerod fyldt med røgede blåmusling og havtorn - Mini tartelet med østers og blåmusling - Suppe på tang, østers og blåmuslinger.

Start kl. 9.50

Aflevering til dommerne kl. 12.20

Salg af smagsprøver kl. 13.20

HOLD 2

Lasse David Povlsen Uggelhuse Bager & Bistro

Jens Bach, Komfur og Theis Kaae Bekker

**Østersbaconemulsion med melboller, stegte blåmuslinger, have-
syre samt østers- og blåmuslingevelouté med bagt bog. Hertil
smørristet no knead surdejsbrød og sennepsrucola.**

Start kl. 10.00

Aflevering til dommerne kl. 12.30

Salg af smagsprøver kl. 13.20

HOLD 3

Habibullah Khaliqdad Restaurant Jonstrup

Rune Kroman, ISS og Jonathan Timothy Berry

Muslinger blå-hjerte-kniv muslinger i brunet smør-fløde. Vendt i finthakket gulerod-selleri-hvidløg-purløg-løg. Østers peberrod/citron-timian olie. Hårdt brændt tipo00 brød.

Start kl. 10.10

Aflevering til dommerne kl. 12.40

Salg af smagsprøver kl. 13.20

HOLD 4

Jacob Jensbye Anlægspavillonen

Niels Odgaard og Nikolaj Dahl, Anlægspavillonen

Sprød muslinge toast med østers, guf og soufflefars - Løgskal fyldt med kartoffel pure, persille sifon og pocheret østers - Kålpakke med ristet kål og østers - Kraftig sauce på østers og muslinger skilt med persille og dild - Gladskålpakker m. muslingesalat.

Start kl. 10.20

Aflevering til dommerne kl. 12.50

Salg af smagsprøver kl. 13.20

HOLD 5

Bob Trinkjær

Sallingsund Færgekro

Georg Vinther og Kim Kræmmer, Sallingsund Færgekro

**Gourmet rimmet og grillet østers på nordisk musling flatbrød -
Urteolie af lime, ingefær, peberrod og persille - Perler af musling
og østers ekstrakt - Skum af østerssaft og råmælk - Sne af brændt
tang - Rød skovsyre.**

Start kl. 12.00

Aflevering til dommerne kl. 14.30

Salg af smagsprøver kl. 14.35

HOLD 6

Henriette Bæk Laursen

Hotel Tambohus

Frederik Havn og Jonas Dirzu, Restaurant Sandgaarden

Sprød malttærte med rygeostecreme. Dampede og pocherede muslinger og østers. Glaserede rødbeder, røgede kartofler og friske urter. Skummende muslinger og østerssauce og Rossini white sturgeon caviar. Dertil frisk limfjordsøsters serveret med waldorfsalat.

Start kl. 12.10

Aflevering til dommerne kl. 14.40

Salg af smagsprøver kl. 14.45

HOLD 7

Michael Nørtoft

Restaurant Ti Trin Ned

Rasmus Refshauge, Restaurant Lieffroy og Mathias Nørtoft

Kålpakke med blåmusling og surkål. Lynstegt østers med æblechutney og østersskum Sauce på blåmusling, creme fraiche og varme krydderier, skilt med karseolie. Lille overraskelse apart.

Start kl. 12.20

Aflevering til dommerne kl. 14.50

Salg af smagsprøver kl. 14.55

HOLD 8

**Jeppes Foldager
Restaurant Kanalen
og co.**

Limfjordsøsters med lokal bio kål sylt fra sommeren og røget musling sauce.

Start kl. 12.30

Aflevering til dommerne kl. 15.00

Salg af smagsprøver kl. 15.05