

# FINE WINE AND DINE



MED BOURGOGNE-VINE FRA **FAIVELEY** - EN AF DE HØJEST  
BEDØMTE VINGÅRDE I FRANKRIG - OG FEM FANTASTISKE  
RETTER FRA COPENHAGEN GOURMET.

2499 KR P.P.  
20. SEPT 2024 18:30 - 23:00

## VELKOMMEN CHAMPANGE

*Delavenne "Dom Basle" brut Reserve Grand Cru*

## FØRSTE PARRING

2022 Bourgogne Blanc Chardonnay, Faiveley

2022 Mercurey Clos Rochette, Faiveley

**Råmarinerede jomfruummere med agurk, karseurter og syltede grønne tomater og lun sauce på rygeost og krondild**

## ANDEN PARRING

2022 Meursault Du Chateau Blanc, Ch. De

2022 Meursault 1. Cru Blagny, Faiveley

**Bagt vesterhavs torsk med dehydrerede karotter, sauce nage og brøndkarse**

## TREDJE PARRING

2022 Bourgogne Rouge Pinot Noir Faiveley

2022 Mercurey 1. Cru Clos Des Myglands, Faiveley

**Tatar af dansk okse med kål, persillemayo og urter**

## FJERDE PARRING

2021 Morey Saint Denis 1. Cru Pape Jean Paul II, Bryczek

2022 Beaune 1. Cru Clos De L'Ecu, Faiveley

**Himmerland kalvefilet med kantareller og pebersauce**

## FEMTE PARRING

2021 Corton Clos des Cortons Faiveley, Grand Cru

**Himmerland kalvefilet med kantareller og pebersauce**

MADEN LEVERES AF

COPENHAGEN  
gourmet