

# nénu - vin de deux mains

Charlottenborg · onsdag den 7. november 2018 · 18<sup>00</sup>

Rasmus Aamand Olesen  
præsenterer sin første årgang

## Aperitif & Snacks

2017 Côte Vermeille Rosé « fraise mûre » · vin nature

## Menu

*Saltet Vesterhavstorsk med hvide bønner og syltet citron*

2017 Collioure Blanc « sur lies » · vin nature



*Tatar af krondyr med karl johan svampe og sort hvidløg*

2017 Collioure « net, fruit rouge » · vin nature

2017 Collioure « Le roi nu » · vin nature



*Grisenakke fra Birkemosegård med ansjos og bitre vintersalater*

2017 Collioure « La fleur d'un cœur de beurre » · vin nature



*Gråand med rødbeder, saltede blommer og røde bær*

2017 Collioure « La cuvée de Claude » · vin nature



*Kaffe*

2006 Banyuls Grand Cru · Domaine du Traginer · biodynamique

Kr. 745,- p.p.

L'Esprit du Vin · Snaregade 6 · 1205 København K

email@esprit-du-vin.com · www.biovin.dk · www.naturvin.dk · www.esprit-du-vin.com