

# COPENHAGEN COOKING

## CHAMPAGNE DINNER

RESTAURANT

# MARV & BEN

Snaregade 4 · Copenhagen

Friday 20th August 2010 · 8 PM

### MENU

Langoustines with Glasswort, Beach Mustard & Tarragon  
*Jomfruhummer med salturt, strandsennep & esdragon*

Champagne Guy Charlemagne

Blanc de Blancs Brut · Millésime 2000 · Grand Cru Le Mesnil

Champagne Guy Charlemagne

Blanc de Blancs Brut · Mesnillésime 2000 · Grand Cru Le Mesnil

Late Summer Herbs from Hanebjerggaard with Calf's Tongue  
*Sensommerurter fra Hanebjerggaard med kalvetunge*

Champagne Marguet

Millésime 2000 · Grand Cru Ambonnay

Champagne Marguet

Cuvée Maxime 2000 · Magnum · Grand Cru Ambonnay

Wood Pigeon with Mushrooms, Berries & Herbs from Grib Forrest  
*Skovdue med svampe, bær & urter fra Gribskov*

Champagne Krug · Rosé

Danish Cheeses with Bilberries, Hips & Rye Bread  
*Danske oste med blåbær, hyben og rugbrød*

Champagne Fleury

Cuvée Robert Fleury 2000 · Courteron · Biodynamique

Champagne Launois

Special Club 2000 · Grand Cru Le Mesnil & Grand Cru Cramant

Lemon Mousse

*Citronfromage*

Champagne Jacques Selosse

Exquise · Sèc

Price: DKK 1.200,- p.p.

Including the Selosse Tasting at 6 PM

Booking by mail only to: [email@esprit-du-vin.com](mailto:email@esprit-du-vin.com) cc: [mad@marvogben.dk](mailto:mad@marvogben.dk)