



MIELCKE & HURTIGKARL
FREDERIKSBERG HAVN

Champagne Fleury

Vignobles en biodynamie depuis 1989

Torsdag den 28. april 2016 · 18³⁰

Apéritif

Notes Blanches ~ Brut Nature

Stenbiderrogn og hasselnødmælk

Tempura smelt & ponzu

Tom Yum

Blanc de Noirs ~ Brut

Takoyaki & bonito tun

Fivespice brisler i pandekage & peking sauce

Rosé de Saignée ~ Brut

Krabbe, selleri og kaffir lime

Fleur de l'Europe ~ Brut Nature

Fleur de l'Europe ~ Brut

Jordskok, bergamotte & ansjoser

Sonate No. 9 Opus 10 ~ Extra Brut Nature

Ananas & kaffe

2005 Boléro ~ Extra Brut

Shitake, caviar, master stock & hyldeblomst beurre blanc

2002 Millésimé ~ Extra Brut

2002 Robert Fleury ~ Extra Brut

Duebryst, rødbeder, solbær & pak choy

1999 Fleur de l'Europe Rosé de Saignée

Granbarkost med træfler

1993 Cuvée Symphonie ~ Extra Brut (Jeroboam)

Honning, abequina oliven olie & citrontimian

2000 Millésimé Blanc de blancs ~ Doux

Pris : 1.995,- kr. p.p.

Tilmelding via www.dinnerbooking.com

Der tages forbehold for ændringer i menuen