

# RESTAURANT DE 2 HAVE

Grenen · Skagen

Lørdag den 19. juli 2008 kl. 19:00

## Double Up ~ Double Happiness Dinner

### Apéritif

2 x Østers (fine claire & perle blanche)

LARMANDIER-BERNIER Terre de Vertus ~ Brut Nature ~ 1. Cru Vertus ~ Biodynamique  
LARMANDIER-BERNIER Blanc de Blancs Brut ~ 1. Cru Vertus ~ Biodynamique

2 x Østers (fransk belon & dansk belon «limfjordsøsters»)

VILMART Grande Réserve Brut ~ 1. Cru Rilly-la-Montagne  
VILMART Grand Cellier Brut ~ 1. Cru Rilly-la-Montagne

### Menu

2 x Kammuslinger (Jens Rahbek & Tim Rosenvinge)

2000 LAUNOIS Grand Cru Le Mesnil  
2000 LAUNOIS Special Club ~ Grand Cru Cramant & Le Mesnil

2 x Jomfruhummer (Jens Rahbek & Jacob Dahl)

2000 CHARLEMAGNE Grand Cru Le Mesnil  
2000 CHARLEMAGNE Mesnilésime ~ Grand Cru Le Mesnil

2 x Sætunge (Jens Rahbek & Tim Rosenvinge)

2000 MOËT & CHANDON Brut Impérial Vintage  
2000 DOM PÉRIGNON

2 x Helleflynder (Jens Rahbek & Jacob Dahl)

KRUG Grande Cuvée  
1996 KRUG Vintage

2 x Hummer (Jens Rahbek & Nicolai Wilkie)

SELOSSE Initial ~ Grand Cru Avize  
SELOSSE Contraste ~ Grand Cru Aÿ

2 x Oste (Comté & Brillat Savarin)

1995 FLEURY Extra Brut ~ Biodynamique  
1995 FLEURY Brut ~ Biodynamique

2 x Hindbær (Nicolai Wilkie)

MARGUET Rosé  
MARGUET Grand Cru Rosé

### Champagne-Bar

Stort udvalg af vintage og de luxe cuvée champagner.

Pris: 2.008,- kr. p.p. (excl. champagne-baren efter middagen).

Tilmelding pr. mail til [info@restaurantde2have.dk](mailto:info@restaurantde2have.dk) eller på telefon 98 44 24 35.