



Copenhagen Cooking Gastronomisk Gadefest

Jean-François Deu & Domaine du Traginer
lørdag den 31. august 2013 kl. 18 & kl. 20

Menu

« Rokke & rulle & rug »

2012 Collioure Blanc · Domaine du Traginer · Biodynamique



« To versioner Lam · brændt blomkål · hasselnødder »

2008 Collioure 'Vieilli en foudre' · Domaine du Traginer · Biodynamique

eller

2009 Collioure 'Al Riberal' · Domaine du Traginer · Biodynamique ~ sans SO₂

eller

« Torsk · selleri · hjertemusling »

2009 Collioure Blanc · Domaine du Traginer · Biodynamique ~ sans SO₂



« Stegt pære · jernurt · cikorie »

2011 Banyuls Blanc · Domaine du Traginer · Biodynamique

* * *

Kr. 495,- p.p.

(inklusive vine)

Mulighed for tilvalg af oste og andre vine glasvis samt à la carte.

L'ESPRIT DU VIN



NORDENS MADFESTIVAL

ROSSINI CAVIAR

Marv & Ben · Snaregade 4 · 1205 København K

☎ +45 33 91 01 91 · mad@marvogben.dk · www.marvogben.dk