



Pop-up i Det Japanske Tårn

Tivoli · Vesterbrogade 3 · 1630 København V

Tirsdag den 13. juni 2023 kl. 19

Winemakers Dinner med Phillippe Lancelot og RAW venner

Purløgstærte med selleri og karse

Rødbedeskud med skum af æblecider lavet med økologisk ananas-reinette og peberrod

Rødbedetatar med wasabicreme

Bagt pizzapude fyldt med creme af traditionel handkäse-ost fra Hessen

2017 Les Hauts d'Epernay · Phillippe Lancelot · Biodynamique

2016 Fine Fleur · Grand Cru Chouilly · Phillippe Lancelot · Biodynamique

Marinerede hvide asparges med tomat-estragon-vinaigrette, salat af radiser, nye danske kartofler og vilde krydderurter

2019 Fuchs Riesling · Weingut Schätzel · Rheinhessen · Naturwein

Vinschgauer-brød fra bageriet Dottenfelder Demeter

samt dips med de 7 traditionelle grønne sauceurter fra Frankfurt

2020 Naturweiss · Weingut Schätzel · Rheinhessen · Naturwein

To slags krydrede gulerødder i kimchi-karrybouillon, gulerods-grøncreme, spidskål og sesam

2017 La Fleur d'un Coeur de Beurre · NÉNU Vin de deux mains · Collioure - vin nature

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

email@esprit-du-vin.com · www.esprit-du-vin.com

*En variation af svampe dyrket hos Kroll i Offenbach serveret som en raviolo,
marinerede svampe samt som svampebouillon med kålrabi og forårsporre*

2011 La Fleur de Rocheyron · Saint-Emilion Grand Cru
Peter Sisseck · Château Rocheyron

*Stegt jomfrubumme med macadamia-riksen, tandoori-grillsauce, grønne asparges,
blomkålscreme og paprikachutney*

2008 Les Bas de Saran · Blanc de Blancs Extra-Brut · Grand Cru · Philippe Lancelot
Magnum

*Rosastegt kalvefilet med trøffeljus og nye selleri fra ovnen med ærter,
quinoa-hassel nødder og mynteolie*

2010 Pensées de Lafleur · Château Lafleur · Pomerol

Syltet fersken med granité af roséchampagne og espuma af granskud fra Taunus

2008 Rosé des Lys · Extra-Brut · Grand Cru · Philippe Lancelot
Magnum

Jordbær og rabarber med mandelcrumble og skovsyre-is med pistacie

*Hindbærmacaron
Kumquat-praline
Vegansk cheesecake med citron
Kalamansi-praline*

Kaffe

Kr. 2.950,- p.p.

inklusive smagning i Nimb Vinotek kl. 17

L'Esprit du Vin · Snaregade 6 · 1205 København K
email@esprit-du-vin.com · www.esprit-du-vin.com