

Amstrup & Vigen

En Aften på Dyvig

Snacks & Champagne
8 retters Amstrup & Vigen menu
Kaffe & te med chokolade
8 retters vinmenu fra vores Sommelier's kælder
Kr. 2000,-

Dyvig Menu

Ristet Fisk & Jomfruhummer

Hummerreduktion – Karl Johan svampe – Urter
2013 – F.E Trimbach – Riesling – Cuvee M – Alsace - Frankrig

Dansk Kalv & Asparges

Ryg – Rielette – Brissel – Nye kartofler fra østergaard
2010 – Closerie de Camensac – 2. vin Chateau Camensac 5. Cru Classé – Haut-Medoc- Frankrig

UNIKA

Rug - Oliven - Kompot
2000 - Ch. Beaulon Pineau Des Charentes – Cognac – France
eller

Kreation af Chokoladse

Sorbet – mousse - gelé
Nv – Villa Real – Portvin – Tawny – Portugal

Menu Kr. 550,-

Vin Match Kr. 350,-

Fiske Menu

Stokkebye Osietra Imperial Royal Caviar

Norsk Kammusling – Dild - Avocado/Karse is
NV - Leclerc-Briant - Brut Classic – Champagne

Langustini & Rognsauce

Pimént – Yuzu - Brøndkarse
2015 – Poul Lato - Chardonnay “Matinee” MGN – Santa Barbara County - USA

Stegt Pighvar på ben

Nye skud - Asparges – Vilde urter
2015 - Domaine Ott – Provence – Rosé - Frankrig

UNIKA

Rug - Oliven - Kompot
2000 - Ch. Beaulon Pineau Des Charentes – Cognac – France

Ell.

Kreation af Rabarber

Sorbet – mousse - gelé
2012 - Wehlener Sonnenuhr - Riesling Auslese – Mosel – Germany

Fiske Menu Kr. 750,-

Vin Match Kr. 500,-

Vì gør opmærksom på at alle menuerne kun serveres til hele bordet

Amstrup & Vigen

HAV - SNACKS

Poppede Ris – Ramsløg – Mayo
Parmesan tærte – Pinje - Timian
Røget Ørred – Ørredtatar – Dild

Stokkebye Osietra Imperial Royal Caviar

Norsk Kammusling – Dild - Avocado/Karse is
NV - Leclerc-Briant - Brut Classic – Champagne – France
A La carte Kr. 225,-

Asparges & Vin de Jura mousseline

Brød crumble – Ribs gel – rødbedeurter
2015 – Jean Pierre Balland – Grand Cuvee - Sancerre – France
A La carte Kr. 185,-

Pighvar & Fermenteret Pære

Persillepurre – Citron – Sauces monte med saltet rogn – trøffel
2014- Domaine Gauby - Vieilles Vignes – France
A La carte Kr. 225,-

Langustini & Rognsauce

Pimént – Yuzu - Brøndkarse
2015 – Poul Lato - Chardonnay “Matinee” MGN – Santa Barbara County - USA
A La carte Kr. 265,-

Ristet Foie Gras & Friske Morkler

Madeirasaucer – Morkel – Trøffel
1989 D'Oliveira – Malvazia – Madeira – Portugal
A La carte Kr. 265,-

Sydfynsk Lam – Hjerte & Ryg

Hvidløg – Timian Jus – Persille
2012 - Wiengut Knipser - Cuvee X - Pfalz – Germany
A La carte Kr. 315,-

UNIKA

Rug - Oliven - Kompot
2000 - Ch. Beaulon Pineau Des Charentes – Cognac – France
A La carte Kr. 165,-

Kreation af Rabarber

Sorbet – mousse - gelé
2012 - Wehlener Sonnenuhr - Riesling Auslese – Mosel – Germany
A La carte Kr. 165,-

Menu pris 1200,-

Vin Match

2 retter kr. 250,- / 3 retter kr. 350,- /
4 retter kr. 450,- / 5 retter kr. 550,- / 6 retter kr. 650,- /
7 retter kr. 750,- / 8 retter kr. 800,-

Retterne kan vælges som A La Carte eller som menu

Ved A La Carte vil retterne være i fulde portioner /som menu vil retterne være i tilpassede portioner.