

# *Amstrup & Vigen*

## **En Aften på Dyvig**

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

## **Dyvig Menu**

**Ristet Fisk & Jomfruhummer**  
Hummerreduktion – Karl Johan svampe – Urter  
*2016 – August Kessler – Riesling – Pfalz - Tyskland*

**Dansk Kalv & Asparges**  
Ryg – Rielette – Brissel – Nye kartofler fra østergaard  
*2013- Tempus Two – GSM – Copper – Australien*

## **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**  
Kammusling – Dild – Avocado/Karse is  
*2006 – Duval Leroy – Blanc de Blanc - Champagne – Frankrig*

## **Langustini & Rognsauce**

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

## **Stegt Pighvar på ben**

Nye skud – Asparges – Vilde urter  
*2016 - Stokkebye Vingaard – ”Coco” - Fyn*

## **UNIKA**

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

## **Kreation af Rabarber**

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

**Fiske Menu Kr. 750,-**  
**Vin Match Kr. 500,-**

*Vi 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**

Kammusling – Dild – Avocado/Karse is  
2006 – Duval Leroy – Blanc de Blanc - Champagne – Frankrig  
A La carte Kr. 225,-

## **Hvide Asparges & Løgrom**

Syrnet fløde – ramsløg olie – Hassel  
2015 – Jean Paul 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 & Hassel**

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

## **Kalvefilet fra Himmerland – Friske Morkler**

Emulsion – Asparges – Persille  
2015 – Due Normanni – Terre Siciliane- Rosse – Italien  
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.*