

# 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  
2012- F.E Trimbach – Riesling - Vieilles Vignes - Alsace

### Dansk Kalv & Asparges

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

### Vores ost

Rug - Oliven - Kompot  
2014 - Bruno Sorg - Pinot Gris – Alsace  
eller

### Kreation af Chokoladse

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

**Menu Kr. 550,-**

**Vin Match Kr. 350,-**

## Fiske Menu

### Stokkebye Osietra Imperial Royal Caviar

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

### Langustini & Rognsauce

Pimént – Yuzu - Brøndkarse  
2013 - Staglin Vineyard – SALUS - Chardonnay – Napa Valley  
A La carte Kr. 265,-

### Stegt Pighvar på ben

Nye skud - Asparges – Vilde urter  
2015 - Domaine Ott – Provanc – Rosé

### Vores oste

Rug - Oliven - Kompot  
2014 - Bruno Sorg - Pinot Gris – Alsace  
eller

### Kreation af Blodappelsin

Sorbet – mousse - gelé  
2015 - Karl H. Johner – Gewurztraminer – Spätlese - Baden – Tyskland

**Fiske Menu Kr. 750,-**

**Vin Match Kr. 500,-**

*Vi gør opmærksom på at alle menuerne kun serveres til hele bordet*

# Amstrup & Vigen

## HAV - SNACKS

Sprødt Torskeskind – Citrusgel – Urt  
Lun ostecreme - Arla Unikas Havgus - Løgrom  
Hed Svampe Bouillon – Hollandaise – Chorizo – Rug

## **Stokkebye Osietra Imperial Royal Caviar**

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

## **Snekrabbe og jordskokker**

Grøn olie – æble – consommé  
2015 – Schloss Marienbay – Reichsgraf Von Kesselstadt Riesling – Mosel - Tyskland  
A La carte Kr. 185,-

## **Langustini & Rognsauce**

Pimént – Yuzu – Korianter  
Domaine Gauby - Vieilles Vignes - France  
A La carte Kr. 265,-

## **Vesterhavs Torsk & Trøffel**

Trøffelcreme – Citron - Piment d'espelette – Karse  
2013 - Staglin Vineyard – SALUS - Chardonnay – Napa Valley - USA  
A La carte Kr. 225,-

## **Ristet Foie Gras & Løg**

Madeirasaucer – Abrikos – Hassel  
1989 D'Oliveira – Malvazia – Madeira  
A La carte Kr. 265,-

## **Dansk Landkylling fra Gråsten**

Morkler – Sellerie – Havguscroquette  
2015 - Bergström – Cumberland Reserve - Pinot Noir - Oregon  
A La carte Kr. 315,-

## **Vores Oste**

Rug - Oliven - Kompot  
2014 - Bruno Sorg - Pinot Gris – Alsace  
A La carte Kr. 165,-

## **Kreation af Blodappelsin**

Sorbet – mousse - gelé  
2015 - Karl H. Johner – Gewurztraminer – Spätlese - Baden – Tyskland  
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.*