

Amstrup & Vigen

En Aften på Dyvig

Snacks & Champagne
8 retters Amstrup & Vigen menu
8 retters vinmenu fra Sommelier's kælder
Kaffe & te med chokolade
Kr. 2200,-

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. 400,-

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

Danske Jordbær fra Østergaard

Hyldeblomst – Mandel/sesam – Consormet
2015 – Karl H. Johner – Gewurztraminer – 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

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,-

Rødtunge & Løgrom

Sprøde ærter – asparges – brøndkarse
2016 - Covers Krauter - Riesling – Schwerelos – Baden – Tyskland
A La carte Kr. 185,-

Pighvar & Fermenteret Pære

Persillepurre – Citron – Saucen monte med saltet rogn – trøffel
2016 – Alois Lageder – Porer Pino Grigio – Italien
A La carte Kr. 225,-

Langustini & Rognsauce

Pimént – Yuzu – Brøndkarse
2016 - Domaine Leflaive - Macon Verze – Bourgogne – Frankrig
A La carte Kr. 265,-

Ristet Foie Gras & Hassel

Madeirasaucer – Trøffel – Pære
1989 D'Oliveira – Malvazia – Madeira – Portugal
A La carte Kr. 225,-

Kalvefilet fra Himmerland – Syltet hvide asparges

Emulsion – Persille – sprøde gulerødder
2003 - J.Faiveley - Gevrey Chambertin 1. Cru Champonnet – Bourgogne – Frankrig
A La carte Kr. 315,-

UNIKA

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

Danske Jordbær fra Østergaard

Hyldeblomst – Mandel/sesam – Consormet
2015 – Karl H. Johner – Gewurztraminer – Baden – Tyskland
A La carte Kr. 165,-

Menu pris 1250,-

Vin Match

2 retter kr. 275,- / 3 retter kr. 375,- /
4 retter kr. 475,- / 5 retter kr. 575,- / 6 retter kr. 675,- /
7 retter kr. 775,- / 8 retter kr. 850,-

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.