

Amstrup & Vigen

En Aften på Dyvig

Snacks & Champagne
8 retters Amstrup & Vigen menu
Kaffe & te med chokolade8 retters vinmenu fra vores Sommelier's kælder
Kr. 2000,-

Dyvig Menu

Ristet Fisk & Jomfruummer
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 Blodappelsin
Sorbet – mousse - gelé
2015 - Karl H. Johner – Gewurztraminer – Spätlese - Baden – Tyskland

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

Sort Hummer & Ærter
Flækærter – Hollandaise – Als skinke
2011 - Domaine Gauby - Vieilles Vignes - France

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,-

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,-

Vesterhavs Torsk & Trøffel

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

Sort Hummer & Ærter

Flækærter – Hollandaise – Als skinke
2014 - Domaine Gauby - Vieilles Vignes - France
A La carte Kr. 265,-

Ristet Foie Gras & Løg

Parmesan – Kamaliseret løg – Hassel
1989 D'Oliveira – Malvazia – Madeira
A La carte Kr. 265,-

Dansk Landkylling fra Gråsten

Morkler – sellerie – havgus
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.*