

# *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

*2013- Tempus Two – GSM – Copper – Australian*

**UNIKA**

Rug - Oliven - Kompot

*2000 – Ch. Beaulon Pineau Des Charentes – Cognac – France*

eller

**Kreation af Chokolade**

Sorbet – mousse – gelé

*Ny – Villa Real – Portvin – Tawny – Portugal*

**Menu Kr. 550,-**

**Vin Match Kr. 400,-**

## **Hummer Menu**

**GASTRO Unika Ossetra Nobel Russian Caviar**

Jomfruhummer – Dild – Avocado/Karse is

*2010 – Duval Leroy – Sommelier Selection - Blanc de Blanc - Champagne – Frankrig*

**Langustini & Rognsauce**

Piment – Yuzu – Brøndkarse

*2016 - Stokkebye Vingaard – "Coco" - Fyn - Danmark*

**Stegt Hummerhale**

Hestebønner – Tomat – Vilde urter – Beurre Montè

*2011 – Aubert – Chardonnay – Sonoma – USA*

**UNIKA**

Rug – Oliven – Kompot

*2000 – Ch. Beaulon Pineau Des Charentes – Cognac – France*

eller

**Æble dessert**

Sorbet – Mousse – Mynte

*2017 – Æble `is`vin – Hestehavegaard – Sydals*

**Hummer 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

## **GASTRO Unika Ossetra Nobel Russian Caviar**

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

## **Hummer Bisque & Ravioli**

Glaskål – Brøndkarse – Løgrom  
2016 – Alois Lageder – Porer Pino Grigio – Italien  
A La carte Kr. 185,-

## **Pighvar & Selleri**

Vinter kål – Muslingesauces – Musling  
2016 - Covers Krauter - Riesling – Schwereelos – Rheingau – Tyskland  
A La carte Kr. 185,-

## **Langustini & Rognsauce**

Pimént – Yuzu – Brøndkarse  
2016 - Stokkebye Vingaard – "Coco" - Fyn – Danmark  
A La carte Kr. 265,-

## **Ristet Foie Gras & Hassel**

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

## **Ungdue – Foie Gras**

Emulsion – Kantarel – Spøde gulerødder  
2013 - J.Faiveley - Gevrey Chambertin 1. Cru – Bourgogne – Frankrig  
A La carte Kr. 315,-

## **UNIKA**

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

## **Æble dessert**

Sorbet – Mousse – Mynte  
2017 – Æble `is`vin – Hestehavegaard – Sydals – Danmark  
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.*