

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 & Jomfruummer

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

Jomfruummer – Dild – Avocado/Karse is

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

Langustini & Rognsauce

Pimént – 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

Jomfruhummer – Dild – Avocado/Karse is
2010 – Duval Leroy – Sommelier Selection - Blanc de Blanc - Champagne – Frankrig
A La carte Kr. 225,-

Hummer Bisque & Ravioli

Glaskål – Brøndkarse – Løgrom
2017 – L'Aumonier – Touraine Sauvignon – Loire – Frankrig
A La carte Kr. 185,-

Pighvar & Selleri

Vinter kål – Muslingesauces – Musling
2016 – Franz Hirtzberger – Rotes Tor – Gruner Veltliner – Østrig
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,-

Dansk okse & Svampe

Emulsion – timian jus – Brændte løg
2010 – Closerie de Camensac – 2. vin Chateau Camensac 5. Cru Classé – Haut-Medoc
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.