

# Amstrup & Vigen

## En Aften på Dyvig

**Snacks & Champagne**  
**8 retters Amstrup & Vigen menu**  
**8 retters vinmenu fra Sommelierens kælder**  
**Kaffe & te med chokolade**  
**Kr. 2300,-**

## Caviar D'or

**GASTRO Unika 250g Ossetra Nobel**  
**Russian Caviar**  
Serveres med Sønderjyske vafles  
Crème fraiche - Purløg - Rødløg  
**A La carte Kr. 4800,-**

## Dyvig Menu

**Ristet Fisk & Jomfruummer**  
Hummerreduktion – Rørhatte – Urter  
*2017 – Turtle Bay – Sauvignon blanc – Marlborough – New Zealand*

**Dansk Kalv i variation**  
Ryg – Rillette – Brissel  
*2015 – Paul Jaboulet – Grenache/Syrah – Parallele 45 – Côte-du-Rhône – Frankrig*

**Dyvig's Ostevogn**  
Rug – Oliven – Kompot  
*2000 - Ch. Beaulon Pineau Des Charentes – Cognac – Frankrig*  
eller

**Kreation af Chokolade**  
Chokoladeis – Pekannød – Passionsfrugt  
*2017 – Domaine Joy – Cotes de Gascogne – Frankrig*

**Menu Kr. 650,- / Vin Match Kr. 400,-**

## Hummer Menu

**GASTRO Unika Ossetra Nobel Russian Caviar**  
Jomfruummer – Dild – Avocado/Karse is  
*2009 - André Clouet – Millesimé - Brut – Champagne – Frankrig*

**Langustini & Rognsauce**  
Pimént – Yuzu – Brøndkarse  
*2017 – Stokkebye – Coco – Pinot Noir - Blanc de Noir – Østfyn – Danmark*

**Stegt hummerhale & kalve brissel**  
Hvide asparges – Tomat – Vilde urter – Hummer skum  
*2016 – Ramey – Chardonnay, Russian River – Sonoma – USA*

**Dyvig's Ostevogn**  
Rug – Oliven – Kompot  
*2000 - Ch. Beaulon Pineau Des Charentes – Cognac – Frankrig*  
eller

**Variation af Passion og Kokos**  
Sorbet – Skum – vanilje  
*2003 – Weingut Manfred Weiss – Beerenauslese Chardonnay, Neusiedlersee, Østrik*

**Hummer Menu Kr. 900,- / Vin Match Kr. 575,-**  
*Vi gør opmærksom på at alle menuerne kun serveres til hele bordet*

# *Amstrup & Vigen*

## *Signatur retter*

### **Quenelles de brochet a la Dyvig**

30g Ossetra Caviar – Dansk Sorthummer – Hummercreme  
2016 - Vincent Girardin - Corton-Charlemagne - Quintessence – Bourgogne – Frankrig  
A La carte Kr. 650,- Vin pr. glas Kr. 450,-

### **Langustini & Rognsauce**

Pimént – Yuzu – Brøndkarse  
2017 – Stokkebye – Coco – Pinot Noir - Blanc de Noir – Østfyn – Danmark  
A La carte Kr. 315,-

## *Menu*

### **“GASTROUnika” Ossetra Noble Russian Caviar**

Jomfruhummer – Dild – Avocado/Karse is  
2009 - André Clouet – Millesimé - Brut – Champagne – Frankrig  
A La carte Kr. 350,-

### **Saltet Kammusling & Stenbidderrogn**

Kærnemælk – Purløg – Citrus  
2017 - Fritz Haag – Riesling - Brauneberger Juffer - Trocken GG – Tyskland  
A La carte Kr. 225,-

### **Pighvar & Caviar**

Artiskok – Blæksprutte – Sauce på vin Jaune  
2017 – Jean-Paul Balland – Sancerre Grand Cuvée – Loire – Frankrig  
A La carte Forret Kr. 265,- / Hovedret Kr. 365,-

### **Langustini & Rognsauce**

Pimént – Yuzu – Brøndkarse  
2017 – Stokkebye – Coco – Pinot Noir - Blanc de Noir – Østfyn – Danmark  
A La carte Kr. 315,-

### **Ristet Foie Gras & Abrikos**

Madeirasauce – Trøffelpure – Hassel  
1989 D'Oliveira – Malvazia – Madeira – Portugal  
A La carte Kr. 285,-

### **Krondyr & Rørhatte**

Jordskokke – Sherry jus – Æble fra haven  
1996 - La Rioja Alta - Reserva Alberdi – Rioja – Spanien  
A La carte Kr. 315,-

### **Dyvig's Ostevogn**

Rug – Oliven – Kompot  
2000 - Ch. Beaulon Pineau Des Charentes – Cognac – Frankrig  
A La carte Kr. 225,-

### **Variation af Passion og Kokos**

Sorbet – Skum – vanilje  
2003 – Weingut Manfred Weiss – Beerenauslese Chardonnay, Neusiedlersee, Østrig  
A La carte Kr. 165,-

### **Menu pris kr. 1450,-**

**Vin Match**

**2 retter 295,- / 3 retter 375,- / 4 retter 475,- / 5 retter 575,- / 6 retter 675,- / 7 retter 775,- / 8 retter 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.*