

Amstrup & Vigen

Ein Abend auf Dyvig

Snacks & Champagne
8-Gängige Amstrup & Vigen Menu
8-Gängige Weinmenu aus unserem Keller
Kaffee & Tee mit Schokolade
DKr. 2800,-

Caviar D'or

**GASTROunika 250g Ossetra
Nobel Kaviar**
Serviert mit Blinis
Sauerrahm - Schnittlauch – Rote Zwiebel
A La carte DKr. 5600,-

Dyvig Menu

Gebratener Fisch und norwegischer Hummer
Hummerreduktion – Pilze – Kräuter
2021 – Misty Cove – Sauvignon Blanc – Marlborough – Neu Seeland

Dänisches Kalb in Variation
Filet – Gefüllte Morchel – Kalbsbries
2012 – Sierra Cantabria Crianza – Rioja – Spanien

Dyvig's Käsewagen
Roggen – Oliven – Kompott
Pineau des Charentes - 10 Jahre – Chateau Beaulon – Cognac - Frankreich
Oder

Kreation von Schokolade
Schokoladeneis – Karamell – Passionsfrucht
Tawny Port – Fonseca – Porto – Portugal
Menu DKr. 775,- / Weinbegleitung DKr. 475,-

Spargel Menu

“GASTROunika” Ossetra Noble Kaviar & Grüner Spargel
Kartoffel – Beurre Blanc – Kürbis
NV. – Vilmart et Cie – Brut – Champagne – Frankrig

Langustini Signatur
Rindstartar – Spargel – Ossetra Kaviar
2020 – Joseph Faiveley – Bourgogne Blanc – Burgund – Frankrig

Gebratener Hummerschwanz a la Dyvig
Vadouvan – Wilde Kräuter – weiße Spargel
2017 – Pierre Naigeon – Gevrey Chambertin Les Crais – Bourgogne – Frankrig

Dyvig's Käsewagen
Roggen – Oliven – Kompott
Pineau des Charentes - 10 Jahre – Chateau Beaulon – Cognac - Frankreich
Oder

Rarbarber & weiße Schokolade
Ganache – Erdbeer – Sorbet
2023 – Moscato d'Asti - Ca'del Baio – Piemonte – Italien

Hummer Menu DKr. 1.250,- / Weinbegleitung DKr. 675,-
Bitte beachten Sie, dass alle Menüs nur an den gesamten Tisch serviert werden

Amstrup & Vigen

Snack a la Dyvig

Waldpilz Bouillon mit knusprigem Roggenbrot und Chorizo
Crustade mit geräucherten Aal und Apfel
Toast mit Gruyere, Pata Negra und Trüffel

Menu

“GASTROunika” Ossetra Noble Kaviar & Grüner Spargel

Kartoffel – Beurre Blanc – Kürbis

NV. – Vilmart et Cie – Brut – Champagne – Frankrig

A La carte DKr. 350,-

Nordsee Dorsch und Steinbeißerrogen

Blanquette – weiße Spargel – Liebstöckel

2016 – Cuvée Frédéric Emile – Riesling – Trimbach – Elsass – Frankreich

A La carte DKr. 285,-

Langustini Signatur

Rindstartar – Spargel– Ossetra Kaviar

2020 – Joseph Faiveley – Bourgogne Blanc – Burgund – Frankreich

A La carte DKr. 335,-

Steinbutt en croûte

Blumenkohl – Bärlauch – Rotwein

2017 – Pierre Naigeon– Gevrey Chambertin Les Crais – Bourgogne – Frankrig

A La carte Vorspeise DKr. 295,- / Hauptgericht DKr. 425,-

Trüffel & Artischocke

Piemont Haselnuss – Kalbsbries – Knoblauch

2016 – Felsina – Chianti Colli Senesi – Chianti – Italien

A La carte DKr. 295,-

Iberico Pluma

Madeira – Austern – Morcheln

2012 – Sierra Cantabria Crianza – Rioja – Spanien

A La carte DKr. 425,-

Dyvig´s Käsewagen

Roggen – Oliven – Kompott

Pineau des Charentes - 10 Jahre– Chateau Beaulon – Cognac - Frankreich

A La carte DKr. 265,-

Rarbarber & weiße Schokolade

Ganache – Erdbeer – Sorbet

2023 – Moscato d'Asti - Ca' del Baio – Piemonte – Italien

A La carte DKr. 165,-

Menu Preis DKr. 1750,-

Weinbegleitung

2 Gänge 345,- / 3 Gänge 445,- / 4 Gänge 545,- / 5 Gänge 645,- / 6 Gänge 745,- / 7 Gänge 845,- / 8 Gänge 945,-

Die Gerichte können als a la carte oder Menu gewählt werden

Bei A La Carte werden die Gerichte in vollen Portionen serviert / als Menü werden die Gerichte in angepassten Portionen serviert.