

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,-

Hummer Menu

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

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

Gebratener Hummerschwanz a la Dyvig
Vadouvan – Wilde Kräuter – Karotte
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

Zitrone & Lakritz
Ganache – weiße Schokolade – Eiscreme
2008 – Castelnau de Suduiraut – Sauternes – Frankreich

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 & Kartoffel

Lauch – Beurre Blanc – Kürbis
NV. – *Vilmart et Cie* – Brut – Champagne – Frankrig
A La carte DKr. 350,-

Gebratener Seeteufel und Palmkohl

Miso – Pflaume – Fermentierter Kohl
2019 – *Livio Felluga* – Sauvignon Blanc – Friuli – Italien
A La carte DKr. 285,-

Langustini Signatur

Rindstartar – Sesam – Ossetra Kaviar
2020 – *Joseph Faiveley* – Bourgogne Blanc – Burgund – Frankrig
A La carte DKr. 335,-

Steinbutt en croûte

Steinbeißerrogen – 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,-

Zitrone & Lakritze

Ganache – weiße Schokolade – Eiscreme
2008 – *Castelnaud de Suduiraut* – Sauternes – Frankreich
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.*