

Amstrup & Vigen

Havets Østers

Perle Blanc
Pr. stk. kr. 38,-
serveres med citron og
hindbær vinaigrettes

Gillardeau
Pr. stk. kr. 65,-
serveres med citron og
hindbær vinaigrettes

Josephine
Pr. stk. kr. 75,-
serveres med citron og
hindbær vinaigrettes



Gillardeau ROYAL
3 stk. friteret
serveres med "ponzu" mayo
og GASTROunika
Golden Caviar
kr. 365,-

Caviar de lux

30g GASTRO Unika Ossetra Caviar
serveres med toast, løg og cremefraiche
kr. 455,-

125g GASTRO Unika Ossetra Caviar
serveres med blinis, cremefraiche, purløg, rødløg
kr. 2.800,-

250 g GASTRO Unika Ossetra Nobel Caviar
serveres med blinis, cremefraiche, purløg, rødløg
kr. 5.600,-

Signaturretter

Tournedos Rossini kr. 650,-
serveres med stegt foie gras, trøffelsauce og friske revet trøffel
2012 - Hacienda Monasterio - Reserva - Ribera del Duero – Spanien kr. 278,-

Meunierestegt Søtunge kr. 650,-
serveres med sauce monté, asparges samt kantareller
2018 - The Paring - Chardonnay – Screaming Eagle – Napa – USA kr. 228,-

Amstrup & Vigen

Sommer Menu

Snack a la Dyvig

Krustade med røget ål og æble
Lun toast på sommertrøffel & Pata Negra
Variation over majs med ørredrogn

Kammusling & Dansk Sort Hummer

Verbena – Kærnemælk – Agurk
2018 – *The Paring – Sauvignon Blanc – Screaming Eagle – Napa – USA*
A La carte Kr. 315,-

Ristet Pighvar & Sommerfrikassé

Spinat – Rieslingsauce – Brønkarse
2022 – *Jean Collet & Fils – Chablis - Vallé de Valvan – Bourgogne – Frankrig*
A La carte Kr. 345,-

Kalve Brissel & Trøffel

Artiskok – Persille – Hasselnød
2020 – *Buondonno – Chianti Classico – Toscana – Italien*
A La carte Kr. 345,-

Sommerbuk & Kantareller

Spæde gulerødder – Grøn tomat – Hibiscus & Hybenjus
2018 – *Knipser – Kalkmergel – Spätburgunder – Pfalz – Tyskland*
A La carte Kr. 485,-

Sommerbær & Tonga

Digestive – Sorbet – Consommé
2021 – *Karl H. Johner – Gewürztraminer – Baden – Tyskland*
A La carte Kr. 265,-

Menu pris
kr. 1.450,-

Tilvalg

Langustini Signatur

Oksetatar – Asparagus – Ossetra Caviar
2021 – *Vincent Girardin – Bourgogne Blanc –*
Bourgogne – Frankrig
A La carte Kr. 385,-

Dyvig's Ostekreation

Øllebrød - Hasselnød - Løg
Pineau des Charentes – 10 års – Chateau Beaulon
Cognac - Frankrig
A La carte Kr. 265,-

En aften på Dyvig

Champagne og snacks
7-retters menu inkl. Signatur ret
& Ostekreationen
7-retters vinmenu
Kaffe og te med chokolade fra
Dyvig's konditori

Pris pr. person Kr. 2.850,-

Vin Match

2 retter 345,- / 3 retter 445,- / 4 retter 545,- / 5 retter 645,- / 6 retter 745,- / 7 retter 845,-