

Amstrup & Vigen

Austern des Meeres

Perle Blanc
Pro Stück DKK 38,-
serviert mit Zitrone und
Himbeer-Vinaigrette

Gillardeau
Pro Stück DKK 65,-
serviert mit Zitrone und
Himbeer-Vinaigrette

Josephine
Pro Stück DKK 75,-
serviert mit Zitrone und
Himbeer-Vinaigrette



Gillardeau ROYAL
3 Stk. Frittiert
serviert mit "ponzu" mayo und
GASTROunika
Golden Caviar
DKK 365,-

Caviar de lux

30g GASTRO Unika Ossetra Caviar
serviert mit Toast, Zwiebeln und Creme Fraiche
DKK 455,-

125g GASTRO Unika Ossetra Caviar
serviert mit Blinis, Creme Fraiche, Schnittlauch und roten Zwiebeln
DKK 2.800,-

250 g GASTRO Unika Ossetra Nobel Caviar
serviert mit Blinis, Creme Fraiche, Schnittlauch und roten Zwiebeln
DKK 5.600,-

Signatur

Tournedos Rossini DKK 650,-
serviert mit Foie gras, Trüffelsauce und Frisch geriebenem Trüffel
2012 – Hacienda Monasterio – Reserva – Ribera del Duero – Spanien DKK 278,-

Meunière gebratene Seezunge DKK 650,-
serviert mit Sauce Monté, Spargel und Pfifferlingen
2018 – The Paring – Chardonnay – Screaming Eagle – Napa – USA DKK 228,-

Amstrup & Vigen

Sommer Menü

Snack a la Dyvig

Kruste mit geräuchertem Aal und Apfel
Warmer Toast auf Sommertrüffel & Pata Negra
Variation auf Mais mit Forellenrogen

Jakobsmuschel & dänischer Schwarzer Hummer

Eisenkraut – Buttermilch – Gurke
2018 – *The Paring – Sauvignon Blanc – Screaming Eagle – Napa – USA*
A La carte DKK 315,-

Gebratener Steinbutt & Sommerfrikassé

Spinat – Rieslingsauce – Brunnenkresse
2022 – *Jean Collet & Fils – Chablis - Vallé de Valvan – Bourgogne – Frankreich*
A La carte DKK 345,-

Kalbsbries & Trüffel

Artischocke – Petersilie – Haselnuss
2020 – *Buondonno – Chianti Classico – Toskana – Italien*
A La carte DKK 345,-

Sommerbock & Pfifferlinge

Babymöhren – Grüne Tomaten – Hibiskus- & Hagebutten jus
2018 – *Knipser – Kalkmergel – Spätburgunder – Pfalz – Deutschland*
A La carte DKK 485,-

Sommerbeeren & Tonga

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

Menü Preis
DKK 1.450,-

Extras

Langustini Signatur

Tatar vom Rind – Spargel– Ossetra Caviar
2021 – *Vincent Giradin – Bourgogne Blanc – Bourgogne – Frankreich*
A La carte DKK 385,-

Dyvig's Käsecreation

Bierbrei – Haselnuss – Zwiebel
Pineau des Charentes – 10 years – Chateau Beaulon – Cognac – Frankreich
A La carte DKK 265,-

Ein Abend auf Dyvig

Champagne & Snacks
7-Gängige menu mit Signatur
& Käsecreation
7-Gängige Weinmenu
Kaffee & Tee mit Schokolade von
Dyvig Patisserie

Preis pro person DKK 2.850,-

Weinbegleitung

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