

# *Amstrup & Vigen*

## *Hummer Menu*

### **GASTROUnika Ossetra Noble Caviar og September kål**

Variation over muslinger – Vin Jaune – Purløg

2018 – *The Paring – Sauvignon Blanc – Screaming Eagle – Napa – USA*

### **Langustini Signatur**

Oksetatar – Sesam – Ossetra Caviar

2021 – *Vincent Girardin – Bourgogne Blanc – Bourgogne – Frankrig*

### **Stegt Hummerhale a la Dyvig**

Vadouvan – Vilde urter – Gulerod

2017 – *Pierre Nageon – Gevrey Chambertin, Les Crais – Bourgogne – Frankrig*

### **Dyvig's Ostevogn**

Løgbrød – Oliven – Kompot

*Pineau des Charentes - 10 års – Chateau Beaulon – Cognac - Frankrig*  
eller

### **Citron Mazarin & Honning**

*Lemon Curd – Karamel – Citron Iscreme*

2021 – *Karl H. Johner – Gewürztraminer – Baden – Tyskland*

### **Hummer Menu Kr. 1.450,- / Vin Match Kr. 875,-**

*Vi gør opmærksom på at alle menuerne kun serveres til hele bordet*

## *Signaturretter*

### **Tournedos Rossini kr. 650,-**

serveres med stegt foie gras, trøffelsauce og friskrevet 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

## Sensommer Menu

### Snack a la Dyvig

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

### **Vesterhavs Torsk & September kål**

Variation over muslinger – Vin Jaune – Purløg  
2022 – Fritz Haag – Juffer - Riesling – Mosel – Tyskland  
A La carte Kr. 315,-

### **Havtaske med Fermenteret Blomme**

Kantareller – Majs – Miso  
2022 – Jean Collet & Fils – Chablis - Vallé de Valvan – Bourgogne – Frankrig  
A La carte Kr. 345,-

### **Kalvebrissel & Trøffel**

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

### **Filet af Uldgris med Sauce Poivrade**

Løg – Rødbede - Morkler  
2018 – Knipser – Kalkmergel – Spätburgunder – Pfalz – Tyskland  
A La carte Kr. 485,-

### **Citron Mazarin & Honning**

Lemon Curd – Karamel – Citron Iscreme  
2021 – Karl H. Johner – Gewürztraminer – Baden – Tyskland  
A La carte Kr. 265,-

**Menu pris**  
**kr. 1.450,-**

## Tilvalg

### **Langustini Signatur**

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

### **Dyvig's Ostevogn**

Løgbrød - Oliven – Garniture  
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,-