

Amstrup & Vigen

Hummer Menu

GASTROumika Ossetra Noble Kaviar og Herbst Kohl

Muscheln in Variation – Vin Jaune – Schnittlauch

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

Langustini Signatur

Tatar vom Rind – Sesam – Ossetra Kaviar

2021 – *Vincent Girardin* – *Bourgogne Blanc* – *Burgund* – *Frankreich*

Gebratener Hummerschwanz a la Dyvig

Vadouvan – Wilde Kräuter – Karotte

2017 – *Pierre Naigeon* – *Gevrey Chambertin, Les Crais* – *Burgund* – *Frankreich*

Dyvig's Käsewagen

Zwiebelbrot – Oliven – Kompott

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

eller

Zitronen Mazarin & Honig

Zitronen Curd – Karamell – Zitronen Eiscreme

2021 – *Karl H. Johnner* – *Gewürztraminer* – *Baden* – *Deutschland*

Hummer Menu Kr. 1.450,- / Weinbegleitung Kr. 875,-

Bitte beachten Sie, dass alle Menüs nur an den gesamten Tisch serviert werden

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 & Dyvig

Herbst Men

Snack a la Dyvig

Crustade mit geräucherten Aal und Apfel
Toast mit Gruyere, Pata Negra und Trüffel
Variation von Mais mit Forellenrogen

Nordsee Kabeljau & Herbst Kohl

Muscheln in Variation – Vin Jaune – Schnittlauch
2021 – Fritz Haag – Juffer - Riesling – Mosel – Deutschland
A La carte Kr. 315,-

Seeteufel mit fermentierter Pflaume

Pfifferlinge – Mais – Miso
2019 – Livio Felluga – Sauvignon Blanc - Collio – Italien
A La carte Kr. 345,-

Kalbsbriess & Trüffel

Artischocke – Haselnuss - Kräuter
2020 – Buondonno – Chianti Classico – Toskana – Italien
A La carte Kr. 345,-

Filet von "Woll" Schwein mit Sauce Poivrade

Zwiebel – Rote Bete - Morcheln
2018 – Knipser – Kalkmergel – Spätburgunder – Pfalz – Deutschland
A La carte Kr. 485,-

Zitronen Mazarin & Honig

Zitronen Curd – Karamell – Zitronen Eiscreme
2021 – Karl H. Johnner – Gewürztraminer – Baden – Deutschland
A La carte Kr. 265,-

Menü pris
kr. 1.450,-

Extras

Langustini Signatur

Tatar vom Rind – Sesam– Ossetra Kaviar
2021 – Vincent Girardin – Bourgogne Blanc
Burgund – Frankreich
A La carte Kr. 385,-

Dyvig's Käsewagen

Zwiebelbrot – Oliven – Kompott
Pineau des Charentes – 10 års – Chateau Beaulon
Cognac - Frankreich
A La carte Kr. 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 Kr. 2.850,-

Weinbegleitung

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