

# *Amstrup & Vigen*

## *Hummer Menu*

### **GASTROmika 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 & Vigen

## Herbst Menu

### Snack a la Dyvig

Waldpilz Bouillon mit knusprigem Roggenbrot und Chorizo  
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,-

### **Taube mit Gänseleber**

Quitte – Rote Bete – Aromatische Kräuter  
2018 – Knipser – Kalkmergel – Spätburgunder – Pfalz – Deutschland  
A La carte Kr. 485,-

### **Zitronen Mazarin & Honig**

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

**Menü pris**  
kr. 1.450, -

## Extras

### **Langustini Signatur**

Tatar vom Rind – Sesam– Ossetra Kaviar  
2021 – Vincent Giradin – 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,-