

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
Svampebouillon, sprød rugbrød og Chorizo

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

Kalvebrissel & Trøffel

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

Skovdue med Foie Gras

Kvæde – Rødbede – Lune Krydderier
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
Dyvigs 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,-