

Amstrup & Vigen

Hummer Menu

GASTROunika Ossetra Noble Kaviar

Capellini – Muscheln – Schnittlauch
NV. – Vilmart et Cie – Brut – Champagne – Frankreich

Langustini Signatur

Tatar vom Rind – Sesam – Ossetra Kaviar
2021 – Vincent Girardin – Bourgogne Blanc – Burgund – Frankreich

Gebratener Hummerschwanz a la Dyvig

Rote Curry – 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
Oder

Haselnuss

Mango Curd – Karamellisierte Nüsse – Eiscreme
2018 – Weingut Nigl – Eiswein Grüner Veltliner – Niederösterreich – Österreich

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 Hummer Sauce, Spargel und Morcheln
2018 – The Paring – Chardonnay – Screaming Eagle – Napa – USA DKK 228,-

Amstrup & Vigen

Winter Menu

Snack a la Dyvig

Crustade mit geräuchertem Aal und Apfel
Toast mit Gruyere, Pata Negra und Trüffel
Pilzbouillon, knuspriges Schwarzbrot

GASTROunika Ossetra Noble Kaviar

Capellini – Muscheln – Schnittlauch
NV. – Vilmart et Cie – Brut – Champagne – Frankreich
A La carte Kr. 315,-

Gebratener Steinbutt und Austern

Porree – Noilly Prat – Grüne Kräuter
2019 – Anthilia DOC – Donnafugata – Sizilien – Italien
A La carte Kr. 345,-

Kalbsbriess und Tamarind

Kokosnuss – Bouillon - Ingwer
2021 – Fritz Haag – Juffer – Riesling – Mosel – Deutschland
A La carte Kr. 345,-

Rinderfilet

Morcheln – Portwein Sauce – Bärlauch
2020 – L'Obago DOQ – Garnaxta Negra, Syrah – Priorat – Spanien
A La carte Kr. 485,-

Haselnuss

Mango Curd – Karamellierte Nüsse – Eiscreme
2018 – Weingut Nigl – Eiswein Grüner Veltliner – Niederösterreich – Österreich
A La carte Kr. 265,-

Menu Preis

kr. 1.450,-

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

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
& Dyvig's Käsewagen
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,-