

Amstrup & Vigen

Hummer Menu

Weißer Spargel mit GASTROunika Kaviar

Velouté – Mandeln – Schnittlauch
2017 – Boessneck – Sylvaner – Franken – Deutschland

Langustini Signatur

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

Gebroter 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

Rhabarber und Weißer Schokolade

Joghurt – Sorbet – Creme Anglaise
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
2019 – Corino – Barolo – Piemonte – Italien kr. 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

Frühlings Menu

Snack a la Dyvig

Crustade mit geräuchertem Aal und Apfel
Toast mit Gruyere, Pata Negra & Trüffel
Tomatensalat mit Jakobsmuschel und Oliven Öl

Weißer Spargel mit GASTROunika Kaviar

Velouté – Mandeln – Schnittlauch
2017 – Boessneck – Sylvaner – Franken – Deutschland
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 en Crouton

Brokkoli – Trüffel – Sauce Aromatique
2023 – Scout by Leo Steen – Pinot Noir – Kalifornien – USA
A La carte Kr. 345,-

Lamm mit Morcheln

Blanquette – Portwein Sauce – Bärlauch
2020 – Le Cabanon des Alexandrins – Syrah – Rhône – Frankreich
A La carte Kr. 485,-

Rhabarber und Weiße Schokolade

Joghurt – Sorbet – Creme Anglaise
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,-