

Amstrup & Vigen

Hummer Menu

Hvide Asparges og GASTROunika Caviar

Velouté – Mandel – Purløg
2017 – Boessneck – Sylvaner – Franken – Tyskland

Langustini Signatur

Oksetatar – Sesam – Ossetra Caviar
2021 – Vincent Giradin – Bourgogne Blanc – Bourgogne – Frankrig

Stegt Hummerhale à la Dyvig

Rød karry – Vilde urter – Gulerod
2017 – Pierre Naigeon – Gevrey Chambertin, Les Crais – Bourgogne – Frankrig

Dyvig's Ostevogn

Løgbrød – Oliven – Kompot
Pineau des Charentes – 10 års – Chateau Beaulon – Cognac – Frankrig
eller

Rabarber og Hvid Chokolade

Yoghurt – Sorbet – Creme Anglaise
2018 – Weingut Nigl – Eiswein Grüner Veltliner – Niederösterreich – Østrig

Hummer Menu Kr. 1.450,- / Vin Match Kr. 875,-

Vi gør opmærksom på, at alle vores menuer kun serveres til hele bordet

Signaturretter

Tournedos Rossini kr. 650,-

serveres med stegt foie gras, trøffelsauce og friskrevet trøffel

2019 – Corino – Barolo – Piemonte – Italien kr. 278,-

Meunierestegt Sætunge kr. 650,-

serveres med skummende hummersauce, asparges og morkler

2018 – The Paring – Chardonnay – Screaming Eagle – Napa – USA kr. 228,-

Amstrup & Vigen

Forårs Menu

Snack a la Dyvig

Krustade med røget ål og æble
Lun toast med trøffel & Pata Negra
Tomatsalat med Kammusling og Olivenolie

Hvide Asparges og GASTROunika Caviar

Velouté – Mandel – Purløg
2017 – Boessneck – Sylvaner – Franken – Tyskland
A La carte Kr. 315,-

Stegt Pighvar og Østers

Porre – Noilly Prat – Grønne Urter
2019 – Anthilia DOC – Donnafugata – Sicilien – Italien
A La carte Kr. 315,-

Kalvebrissel en Crouton

Broccoli – Trøffel – Sauce Aromatique
2023 – Scout by Leo Steen – Pinot Noir – Californien – USA
A La carte Kr. 345,-

Lammefilet med Morkler

Blanquette – Ramsløg – Portvinssauce
2020 – Le Cabanon des Alexandrins – Syrah – Rhône – Frankrig
A La carte Kr. 485,-

Rabarber og Hvid Chokolade

Yoghurt – Sorbet – Creme Anglaise
2018 – Weingut Nigl – Eiswein Grüner Veltliner – Niederösterreich – Østrig
A La carte Kr. 265,-

Menu pris

kr. 1.450, -

Vi gør opmærksom på, at alle vores menuer kun serveres til hele bordet

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
& Dyvig's Ostevogn
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,-