

Amstrup & Vigen

Hummer Menu

Nye Kartoffler og GASTROunika Caviar

Beurre Blanc – Kålskud – Asparges

2019 – *La Tunella Biancosesto* – Friuli – Italien

Pocheret Langoustini

Ossetra Caviar – Muslinger – Rieslingsauce

2021 – *Fritz Haag* – Riesling Juffer GG – Mosel – Tyskland

Stegt Hummerhale à la Dyvig

Rød karry – Vilde urter – Gulerod

2017 – *Pierre Naigeon* – *Gevrey Chambertin* – Bourgogne – Frankrig

Dyvig's Ostevogn

Løgbrød – Oliven – Kompot

Pineau des Charentes – 10 års – *Chateau Beaulon* – Cognac – Frankrig
eller

Dyvigs Jordbærkreation

Vanilje – Sorbet – Hyldeblomst

NV – *Moscato d'Asti* – *Ca del Baio* – Piemonte – Italien

Hummer Menu Kr. 1.498,- / Vin Match Kr. 895,-

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

Sommer Menu

Snack a la Dyvig

Krustade med Sorthummer
Lun toast med trøffel & Pata Negra
Tomatsalat med Kammusling og Olivenolie

Nye Kartoffler og GASTROunika Caviar

Beurre Blanc – Kålskud – Asparges
2019 – La Tunella Biancosesto – Friuli – Italien
A La carte Kr. 325,-

Ristet Sætungefilet

Ærter – Hummer – Østers
2022 – Hautes-Côtes de Beaune – Jean Chartron – Bourgogne – Frankrig
A La carte Kr. 355,-

Kalvebrissel en Crouton

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

Sommerbuk med Spæde Grøntsager

Ventreche – Morkel – Vildtsauce
2019 – Sito Moresco – Piemonte – Italien
A La carte Kr. 495,-

Dyvig's Jordbærcreation

Vanilje – Sorbet – Hyldeblomst
NV – Moscato d'Asti – Ca del Baio – Piemonte – Italien
A La carte Kr. 265,-

Menu pris

kr. 1.598, -

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

Tilvalg

Pocheret Langoustini

Ossetra Caviar – Muslinger – Rieslingsauce
2021 – Fritz Haag – Riesling Juffer GG
Mosel – Tyskland
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. Pocheret Langoustini
& Dyvig's Ostevogn**

7-retters vinmenu

**Kaffe og te med chokolade fra
Dyvig's konditori**

Pris pr. person Kr. 2.950, -

Vin Match

2 retter 375,- / 3 retter 475,- / 4 retter 575,- / 5 retter 675,- / 6 retter 775,- / 7 retter 875,-