

Amstrup & Vigen

Hummer Menu

Neue Kartoffeln und GASTROunika-Kaviar

Beurre Blanc – Kohlsprossen – Spargel
2019 – *La Tunella Biancosesto – Friaul – Italien*

Pochierter Langustini

Ossetra-Kaviar – Muscheln – Rieslingsauce
2021 – *Fritz Haag – Riesling Juffer GG – Mosel – Deutschland*

Gebratener Hummerschwanz a la Dyvig

Rote Curry – Wilde Kräuter – Karotte
2017 – *Pierre Naigeon – Gevrey Chambertin – Burgund – Frankreich*

Dyvig's Käsewagen

Zwiebelbrot – Oliven – Kompott
Pineau des Charentes – 10 Jahre – Chateau Beaulon – Cognac – Frankreich
Oder

Dyvig's Erdbeer-Kreation

Vanille – Sorbet – Holunderblüte
NV – Moscato d'Asti – Ca' del Baio – Piemont – Italien

Hummer Menu Kr. 1.495,- / Weinbegleitung Kr. 895,-

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

Sommer Menu

Snack a la Dyvig

Crustade mit Dänischer Hummer
Toast mit Gruyere, Pata Negra & Trüffel
Tomatensalat mit Jakobsmuschel und Oliven Öl

Neue Kartoffeln und GASTROunika-Kaviar

Beurre Blanc – Kohlsprossen – Spargel
2019 – *La Tunella Biancosesto – Friaul – Italien*
A La carte Kr. 325,-

Gebratenes Seezungenfilet

Erbsen – Hummer – Auster
2022 – *Hautes-Côtes de Beaune – Jean Chartron – Burgund – Frankreich*
A La carte Kr. 355,-

Kalbsbriess en Crouton

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

Sommerreh mit jungem Gemüse

Ventrèche – Morcheln – Wildsauce
2019 – *Sito Moresco – Angelo Gaja – Piemont – Italien*
A La carte Kr. 495,-

Dyvigs Erdbeer-Kreation

Vanille – Sorbet – Holunderblüte
NV – *Moscato d'Asti – Ca' del Baio – Piemont – Italien*
A La carte Kr. 265,-

Menu Preis

kr. 1.595,-

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

Extras

Pochierter Langustini

Ossetra-Kaviar – Muscheln – Rieslingsauce
2021 – *Fritz Haag – Riesling Juffer GG*
Mosel – Deutschland
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 Pochierter Langustini
& Dyvig's Käsewagen
7-Gängige Weinmenu
Kaffee & Tee mit Schokolade von
Dyvig Patisserie**

Preis pro Person Kr. 2.950,-

Weinbegleitung

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