

Amstrup & Vigen

Hummer Menu

GASTROunika Ossetra Noble Kaviar

Capellini – Muscheln – Schnittlauch

2019 – *La Tunella Biancosesto – Friaul – Italien*

Langustini Signatur

Tatar vom Rind – Sesam – Ossetra-Kaviar

2022 – *Hautes-Côtes de Beaune – Jean Chartron – Burgund – Frankreich*

Gebratener Hummerschwanz a la Dyvig

Rote Curry – Wilde Kräuter – Karotte

2019 – *Pierre Naigeon – Gevrey Chambertin – Burgund – Frankreich*

Dyvig's Käsewagen

Zwiebelbrot – Oliven – Kompott

Pineau des Charentes – 10 Jahre – Chateau Beaulon – Cognac – Frankreich

Oder

Birne und Karamell

Mascarpone – Sorbet – Kardamom

2020 – *Gewürtztraminer – Karl H. Johner – Baden – Deutschland*

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

2022 – *Philippe Bouzereau – Chardonnay – Mersault – Frankreich DKK 248,-*

Amstrup & Vigen

Herbst Menu

Snack a la Dyvig

Krustade mit Eiercreme und Kaviar
Toast mit Gruyere, Pata Negra & Trüffel
Pilzbouillon, knuspriges Schwarzbrot und Schnittlauch

GASTROunika Ossetra Noble Kaviar

Capellini – Muscheln – Schnittlauch
2019 – *La Tunella Biancosesto – Friaul – Italien*
A La carte Kr. 325,-

Gebratenes Seezungenfilet

Kürbis – Pilze – Hummerbisque
2021 – *Fritz Haag – Riesling Juffer GG – Mosel – Deutschland*
A La carte Kr. 355,-

Kalbsbriess Auf Crouton

Sellerie – Pfeffer und Zitronen sauce – Trüffel
2023 – *Scout by Leo Steen – Pinot Noir – Kalifornien – USA*
A La carte Kr. 345,-

Hirschfilet in Crépinette

Wurzelgemüse – Kräuter – Wildsauce
2021 – *Poggio Al Sole – Chianti Classico – Italien*
A La carte Kr. 495,-

Birne und Karamell

Mascarpone – Sorbet – Kardamom
2020 – *Gewürtztraminer – Karl H. Johner – Baden – Deutschland*
A La carte Kr. 265,-

Menu Preis

kr. 1.595,-

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

Extras

Langustini Signatur

Tatar vom Rind – Sesam – Ossetra-Kaviar
2022 – *Hautes-Côtes de Beaune – Jean Chartron –*
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 Langustini Signatur
& 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,-