

Amstrup & Vigen

Hummer Menu

GASTROunika Ossetra Noble Caviar

Capellini – Musling – Purløg

2019 – *La Tunella Biancosesto – Friuli – Italien*

Langustini Signatur

Oksetatar – Sesam – Ossetra Caviar

2022 – *Hautes-Côtes de Beaune – Jean Chartron – Bourgogne – Frankrig*

Stegt Hummerhale à la Dyvig

Rød karry – Vilde urter – Gulerod

2019 – *Pierre Naigeon – Gevrey Chambertin – Bourgogne – Frankrig*

Dyvig's Ostevogn

Løgbrød – Oliven – Kompot

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

Pære og Karamel

Mascarpone – Sorbet – Kardemomme

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

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 Riesling sauce, asparges og morkler

2022 – *Philippe Bouzereau – Chardonnay – Mersault – Frankrig kr. 248,-*

Amstrup & Vigen

Efterårs Menu

Snack a la Dyvig

Krustade med Æggecreme og Caviar
Lun toast med trøffel & Pata Negra
Svampebouillon, sprød rugbrød og chorizo

GASTROunika Ossetra Noble Caviar

Capellini – Musling – Purløg
2019 – *La Tunella Biancostesto* – Friuli – Italien
A La carte Kr. 325,-

Ristet Sætungefilet

Græskar – Svampe – Hummer Bisque
2021 – *Fritz Haag* – Riesling Juffer GG – Mosel – Tyskland
A La carte Kr. 355,-

Kalvebrissel en Crouton

Selleri – Pebersky med citron – Trøffel
2023 – *Scout by Leo Steen* – Pinot Noir – Californien – USA
A La carte Kr. 345,-

Krondyr som Crépinette

Rødder – Urter – Vildtsauce
2021 – *Poggio Al Sole* – Chianti Classico – Italien
A La carte Kr. 495,-

Pære og Karamel

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

Menu pris kr. 1.598, -

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

Tilvalg

Langustini Signatur

Oksetatar – Sesam – Ossetra Caviar
2022 – *Hautes-Côtes de Beaune* – Jean Chartron
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. Langustini Signatur
& 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,-