

Amstrup & Vigen

Hummer Menu

GASTROunika Ossetra Noble Kaviar

Tintenfisch – Haselnüsse – Braune Butter

2022 – *Fritz Haag – Riesling Juffer GG – Mosel – Deutschland*

Langustini Signatur

Tatar vom Rind – Sesam – Ossetra-Kaviar

2018 – *The Paring – Chardonnay – Screaming Eagle – USA*

Gebratener Hummerschwanz a la Dyvig

Vol au Vent – 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

Dyvig's Weihnachtsdessert

Dunkle Schokolade – Kirsche – Mandeln

NV – Ratafia – Vilmart et Cie – Champagne – Frankreich

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 – *Rio Cassero, Caparzo – Brunello di Montalcino – Toskana – Italien DKK 278,-*

Meunière gebratene Seezunge DKK 650,-

Serviert mit Hummer Sauce, Spargel und Morcheln

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

Amstrup & Vigen

Winter 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

Tintenfisch – Haselnüsse – Braune Butter

2022 – Fritz Haag – Riesling Juffer GG – Mosel – Deutschland

A La carte Kr. 325,-

Kabeljau in Kräuterkruste

Kartoffel – Muscheln – Champagnersauce

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

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,-

Wildente mit Pilze

Confit – Quitten – Enten Sauce

2020 – Chateau Lauriol – Merlot – Bordeaux – Frankreich

A La carte Kr. 495,-

Dyvig's Weihnachtsdessert

Dunkle Schokolade – Kirsche – Mandeln

NV – Ratafia – Vilmart et Cie – Champagne – Frankreich

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

2018 – The Paring – Chardonnay
Screaming Eagle – USA

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,-