

Amstrup & Vigen

Hummer Menu

GASTROunika Ossetra Noble Caviar

Blæksprutte – Hasselnød – Brunet Smør
2022 – Fritz Haag – Riesling Juffer GG – Mosel – Tyskland

Langustini Signatur

Oksetatar – Sesam – Ossetra Caviar
2018 – The Paring – Chardonnay – Screaming Eagle – USA

Stegt Hummerhale à la Dyvig

Vol au Vent – Vilde urter – Gulerod
2019 – Pierre Naigeon – Gevrey Chambertin – Bourgogne – Frankrig

Dyvigs Ostevogn

Løgbrød – Oliven – Kompot
Pineau des Charentes – 10 års – Chateau Beaulon – Cognac – Frankrig
eller

Dyvigs Juledessert

Mørk Chokolade – Kirsebær – Mandel
NV – Ratafia – Vilmart et Cie – Champagne – Frankrig

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 – Rio Cassero, Caparzo – Brunello di Montalcino – Toscana – Italien kr. 268,-

Meunierestegt Sætunge kr. 650,-

serveres med skummende Riesling sauce, asparges og morkler
2022 – Philippe Bouzereau – Chardonnay – Mersault – Frankrig kr. 248,-

Amstrup & Vigen

Vinter Menu

Snack a la Dyvig

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

GASTROunika Ossetra Noble Caviar

Blæksprutte – Hasselnød – Brunet Smør
2022 – Fritz Haag – Riesling Juffer GG – Mosel – Tyskland
A La carte Kr. 325,-

Urtebagt Torsk

Kartoffel – Muslinger – Champagnesauce
2022 – Hautes-Côtes de Beaune – Jean Chartron – Bourgogne – Frankrig
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,-

Stegt Gråand med Svampe

Confit – Kvæde – Andesauce
2020 – Chateau Lauriol – Merlot – Bordeaux – Frankrig
A La carte Kr. 495,-

Dyvigs Juledessert

Mørk Chokolade – Kirsebær – Mandel
NV – Ratafia – Vilmart et Cie – Champagne – Frankrig
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
2018 – The Paring – Chardonnay
Screaming Eagle – USA
A La carte Kr. 385,-

Dyvigs 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
& Dyvigs Ostevogn
7-retters vinmenu
Kaffe og te med chokolade fra
Dyvigs 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,-