

# *Amstrup & Vigen*

## *Hummer Menu*

### **Snack a la Dyvig**

Krustade mit Eiercreme und Kaviar  
Knuspriger Reis, marinierte Garnelen und Wakame  
Pilzbouillon, knuspriges Schwarzbrot und Schnittlauch

### **GASTROunika Ossetra Noble Kaviar**

Tintenfisch – Haselnüsse – Braune Butter  
2022 – Fritz Haag – Riesling Juffer GG – Mosel – Deutschland

### **Langustini Signatur**

Tatar vom Rind – Sesam – Ossetra-Kaviar  
2021 – Cloudy Bay – Chardonnay – Marlborough – Neuseeland

### **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

### **Mandarine und Kokosnuss**

Weißer Schokolade – Sorbet – Vanille  
NV – Vilmar et Cie – Ratafia – 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  
Knuspriger Reis, marinierte Garnelen und Wakame  
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,-

### **Butter pochierte Steinbutt**

Puntarella – Fregula – Muschelsauce  
2023 – Jean Collet et Fils – Chablis – Burgund – Frankreich  
A La carte Kr. 355,-

### **Poularde und Artischocke**

Trüffel – Foie Gras – Vin Jaune  
2019 – Knipser – Spätburgunder – Pfalz – Deutschland  
A La carte Kr. 345,-

### **Hirsch in Crépinette**

Wurzelgemüse – Wirsing – Wildjus  
2020 – Chateau Lauriol – Merlot – Bordeaux – Frankreich  
A La carte Kr. 495,-

### **Mandarine und Kokosnuss**

Weißer Schokolade – Sorbet – Vanille  
NV – Vilmar et Cie – Ratafia – 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  
2023 – Jean Collet et Fils – Chablis  
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,-