

Amstrup & Vigen

Hummer Menu

Snack a la Dylig

Krustade mit Eiercreme und Kaviar
Knußriger 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 Dylig

Vol au Vent – Wilde Kräuter – Karotte
2019 – Pierre Naigeon – Gevrey Chambertin – Burgund – Frankreich

Dylig's Käsewagen

Zwiebelbrot – Oliven – Kompott
Pineau des Charentes – 10 Jahre – Chateau Beaulon – Cognac – Frankreich
Oder

Mandarine und Kokosnuss

Weiße Schokolade – Sorbet – Vanille
NV – Vilmart 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 Mörcheln

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

Amstrup & Vigen

Winter Menu

Snack a la Dyvig

Krustade mit Eiercreme und Kaviar
Knußriger 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 pochierter 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 Crêpinette

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

Mandarine und Kokosnuss

Weisse Schokolade – Sorbet – Vanille
NV – Vilmart 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,-