

Amstrup & Vigen

Hummer 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

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

Rhabarber & Hibiskus

Weißer Schokolade – Sorbet – Streusel
2024 – Ca' del Baio – Moscato d'Asti – Piemont – Italien

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 & Dyvig

Frühlings 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,-

Gebratener Heilbutt

Weißer Spargel – 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,-

Lamm von Vibygaard mit Morcheln

Grüner Spargel – Bärlauch – Lammjus
2020 – Maison Les Alexandrins – Syrah – Côtes du Rhône – Frankreich

A La carte Kr. 495,-

Rhabarber & Hibiskus

Weißer Schokolade – Sorbet – Streusel
2024 – Ca' del Baio – Moscato d'Asti – Piemont – Italien

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,-