

Amstrup & Vigen

Hummer Menu

Snack a la Dyvig

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

GASTROunika Ossetra Noble Caviar

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

Langustini Signatur

Oksetatar – Sesam – Ossetra Caviar
2021 – Cloudy Bay – Chardonnay – Marlborough – New Zealand

Stegt Hummerhale à la Dyvig

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

Dyvigs Otevogn

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

Rabarber og Hibiscus

Hvid Chokolade – Sorbet – Streusel
2024 – Ca' del Baio – Moscato d'Asti – Piemonte – Italien

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 hummersauce, asparges og morkler
2022 – Philippe Bouzereau – Chardonnay – Mersault – Frankrig kr. 248,-

Amstrup & Vigen

Forårs Menu

Snack a la Dyvig

Krustade med Æggecreme og Caviar
Lun toast med trøffel og 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,-

Stegt Helleflynder

Hvide Asparges – Fregola – Muslingesauce
2023 – Jean Collet et Fils – Chablis – Bourgogne – Frankrig
A La carte Kr. 355,-

Unghane og Artiskok

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

Lam fra Vibygaard med Morkler

Grøn Asparges – Ramsløg – Lammesauce
2020 – Maison Les Alexandrins – Syrah – Côtes du Rhône – Frankrig
A La carte Kr. 495,-

Rabarber og Hibiscus

Hvid Chokolade – Sorbet – Streusel
2024 – Ca' del Baio – Moscato d'Asti – Piemonte – Italien
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
2021 – Cloudy Bay – Chardonnay
Marlborough – New Zealand
A La carte Kr. 385,-

Dyvigs Ostevogn

Løgbrød - Oliven – Kompot
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,-