

# Amstrup & Vigen

## Hummer Menu

### **Snack a la Dyvig**

Krustade med Æggecreme og Caviar  
Lun toast med trøffel og Pata Negra  
Tomatsalat med mozzarellaskum og sorbet

### **GASTROunika Ossetra Noble Caviar**

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

### **Langustini Signatur**

Oksetatar – Sesam – Ossetra Caviar  
2019 – 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 Ostepogn**

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

### **Jordbær fra Stevninggaard**

Skovmærke – Sorbet – Streusel  
2021 – Nigl – Eiswein – Grüner Veltliner – Niederösterreich – Østrig

**Hummer Menu Kr. 1.498,- / Vin Match Kr. 895,-**

*Vi gør opmærksom på, at alle vores menuer kun serveres til hele bordet*

## Signaturretter

**Grillet Oksemørbrad og Sort Hummer kr. 598,-**

serveres med glaserede Morkler, Forårsgrønt og Vin Jaune sauce.

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

## Sommer Menu

### Snack a la Dyvig

Krustade med Æggecreme og Caviar  
Lun toast med trøffel og Pata Negra  
Tomatsalat med mozzarellaskum og sorbet

### **GASTROunika Ossetra Noble Caviar**

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

### **Stegt Helleflynder**

Hvide Asperges – Grønne jordbær – Musling og Kærnemælkssauce  
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,-

### **Stegt Duebryst med Grønne Asperges**

Friske Ærter – Ramsløg – Due jus  
2019 – Daniele Conterno – Nebbiolo – Langhe – Italien  
A La carte Kr. 495,-

### **Jordbær fra Stevninggaard**

Skovmærke – Sorbet – Streusel  
2021 – Nigl – Eiswein – Grüner Veltliner – Niederösterreich – Østrig  
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  
2019 – 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,-**