

Amstrup & Vigen

Hummer Menu

Snack a la Dyvig

Krustade mit Eiercreme und Kaviar
Toast mit Courgette und Gruyere
Tomatensalat, Mozzarella Schaum und Sorbet

GASTROunika Ossetra Noble Kaviar

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

Langustini Signatur

Tatar vom Rind – Sesam – Ossetra-Kaviar
2019 – 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

Sommerbeeren mit Sahne 'By Unika' 48%

Weißer Schokolade – Sorbet – Waldmeister
2021 – Nigl – Eiswein – Grüner Veltliner – Niederösterreich – Österreich

Hummer Menu Kr. 1.495,- / Weinbegleitung Kr. 895,-

Bitte beachten Sie, dass alle Menüs nur an den gesamten Tisch serviert werden

Signatur

Gegrilltes Rinderfilet und schwarzer Hummer DKK 598,-

Serviert mit glacierten Morcheln, Frühlingsgemüse und Vin Jaune Sauce
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

Sommer Menu

Snack a la Dyvig

Krustade mit Eiercreme und Kaviar
Toast mit Courgette und Gruyere
Tomatensalat, Mozzarella Schaum und Sorbet

GASTROunika Ossetra Noble Kaviar

Tintenfisch – Haselnüsse – Braune Butter
2022 – Fritz Haag – Riesling Juffer GG – Mosel – Deutschland
A La carte Kr. 325,-

Gebratener Heilbutt

Zucchiniblüte – Hummer – Sauce Homardine
2022 – Jean Chartron – Hautes-Côtes-De-Beaune – 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,-

Gebratene Taubenbrust mit Pfifferlinge

Mais – Kirsche – Taubenjus
2023 – Clos De La Roilette – Fleurie – Beaujolais – Frankreich
A La carte Kr. 495,-

Sommerbeeren mit Sahne 'By Unika' 48%

Weißer Schokolade – Sorbet – Waldmeister
2021 – Nigl – Eiswein – Grüner Veltliner – Niederösterreich – Österreich
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
2019 – Cloudy Bay – Chardonnay – Marlborough –
Neuseeland
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,-