

Amstrup & Vigen

Hummer Menu

Snack a la Dyvig

Krustade med Æggecreme og Caviar
Lun toast med Courgette og Gruyere
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 Ostevogn

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

Sommerbær med Fløde 'By Unika' 48%

Hvid Chokolade – Sorbet – Skovmærke
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 Courgette og Gruyere
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

Courgetteblomst – Hummer – Sauce Homardine
2022 – Jean Chartron – Hautes-Côtes-De-Beaune – 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 Kantareller

Majs – Kirsebær – Due jus
2023 – Clos De La Roilette – Fleurie – Beaujolais – Frankrig
A La carte Kr. 495,-

Sommerbær med Fløde 'By Unika' 48%

Hvid Chokolade – Sorbet – Skovmærke
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,-