

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
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

Birne und Pistazie

Dunkle Schokolade – Eingelegte Birne – Whisky-Eiscreme
2015 – Carmes de Rieussec – Sauternes – Frankrig

Hummer Menu Kr. 1.498,- / 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 268,-

Meunière gebratene Seezunge DKK 650,-

Serviert mit Hummer Sauce, Spargel und Morcheln
2022 – Philippe Bouzereau – Chardonnay – Mersault – Frankreich DKK 248,-

Amstrup & Vigen

Herbst 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 Seeteufel

Palmkohl – Pflaume – Sauce Yuzu Kosho
2023 – Jean Collet & Fils – Chablis – Bourgogne – Frankrig
A La carte Kr. 355,-

Poularde und Artischocke

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

Gebratene Taubenbryst mit Pfifferlinge

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

Birne und Pistazie

Dunkle Schokolade – Eingelegte Birne – Whisky-Eiscreme
2015 – Carmes de Rieussec – Sauternes – Frankrig
A La carte Kr. 265,-

Menu Preis

kr. 1.598,-

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,-