

Amstrup & Vigen

En Aften på Dyvig

Snacks & Champagne
8-retters Amstrup & Vigen menu
8-retters vinmenu fra Sommelierens kælder
Kaffe & te med chokolade
Kr. 2800,-

Caviar D'or

**GASTROunika 250g Ossetra
Nobel Caviar**
Serveres med smørstegt blinis
Crème fraîche - Purløg - Rødløg
A La carte Kr. 5600,-

Dyvig Menu

Ristet Fisk & Jomfruhummer
Hummerreduktion – Svampe – Urter
2021 – Misty Cove – Sauvignon Blanc – Marlborough – New Zealand

Dansk Kalv i variation
Ryg – Farseret Morkel – Brissel
2017 – Resordo – Barolo – Piemonte - Italien

Dyvig's Ostevogn
Rug – Oliven – Kompot
Pineau des Charentes - 10 års – Chateau Beaulon – Cognac - Frankrig
eller

Kreation af Chokolade
Chokoladeis – Karamel – Passion
2017 - LBV – Portvin – Taylors – Porto – Portugal
Menu Kr. 775,- / Vin Match Kr. 475,-

Hummer Menu

“GASTROunika” Ossetra Noble Caviar “en surprise”
Kammuslingetatar – Blomkål – Peberrod
NV. – Louis Roederer – Brut – Champagne – Frankrig

Langustini Signatur
Oksetatar – Sesam – Ossetra Caviar
2016 – Château Suduiraut - Le Blanc Sec – Bordeaux – Franking

Stegt hummerhale a la Dyvig
Vadouvan – Vilde urter – Græskar
2013 – J. Faiveley – Gevrey Chambertin – Bourgogne – Frankrig

Dyvig's Ostevogn
Rug – Oliven – Kompot
Pineau des Charentes - 10 års – Chateau Beaulon – Cognac - Frankrig
eller

Rabarber dessert
Skovmærke – Gele – Sorbet
Weingut Keller – PIUS Beerenauslese 2019 – Rheinhessen – Tyskland

Hummer Menu Kr. 1.250,- / Vin Match Kr. 675,-
Vi gør opmærksom på at alle menuerne kun serveres til hele bordet

Amstrup & Vigen

Snack a la Dyvig

Svampebouillon – Hollandaise – Sprød rug – Chorizo og Purløg
Tarté de Parmasan & ristet Pinje
Als skinke & spanske Oliven

Menu

“GASTROUnika” Ossetra Noble Caviar “en surprise”

Kammuslingetatar – Blomkål – Peberrod
NV. – *Louis Roederer – Brut – Champagne – Frankrig*
A La carte Kr. 350,-

Stegt Havtaske & Palmekål

Miso – Blomme – Fermenteret kål
2018 – *Weingut Rudolf Fürst – Sylvaner – Franken – Tyskland*
A La carte Kr. 285,-

Langustini Signatur

Oksetatar – Sesam – Ossetra Caviar
2016 – *Château Suduiraut - Le Blanc Sec – Bordeaux – Franking*
A La carte Kr. 335,-

Pighvar én crépinette

Hummer – Savoy – Gulerod
2015 – *Pierre Naigeon – Côte de Nuits Villages – Bourgogne – Frankrig*
A La carte Forret Kr. 295,- / Hovedret Kr. 425,-

Morkel & Brussel

Trøffel – Timian – Vin Jeune sauce
2019 – *Vincent Girardin – Burgundy Rouge “Cuvee Saint-Vincent” – Burgundy – Frankrig*
A La carte Kr. 295,-

Lam fra Vibygaard

Ramsløg – Artiskok – Sennep
2016 – *Brunello Di Montalcino – Caparzo – Toscana - Italien*
A La carte Kr. 425,-

Dyvig’s Ostevogn

Rug – Oliven – Kompot
Pineau des Charentes - 10 års – Chateau Beaulon – Cognac - Frankrig
A La carte Kr. 265,-

Rabarber dessert

Skovmærke – Gele – Sorbet
Weingut Keller – PIUS Beerenauslese 2019 – Rheinhessen – Tyskland
A La carte Kr. 165,-

Menu pris kr. 1750,-

Vin Match

2 retter 345,- / 3 retter 445,- / 4 retter 545,- / 5 retter 645,- / 6 retter 745,- / 7 retter 845,- / 8 retter 945,-

Retterne kan vælges som A La Carte eller som menu

Ved A La Carte vil retterne være i fulde portioner /som menu vil retterne være i tilpassede portioner.