

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
2015 – Chateau Lauriol – Bordeaux - Frankrig

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

Kreation af Chokolade
Chokoladeis – Karamel – Passion
Tawny Port – Fonseca – Porto – Portugal
Menu Kr. 775,- / Vin Match Kr. 475,-

Hummer Menu

“GASTROunika” Ossetra Noble Caviar og kartoffel
Porre – Beurre Blanc – Græskar
NV. – Louis Roederer – Brut – Champagne – Frankrig

Langustini Signatur
Oksetatar – Sesam – Ossetra Caviar
2016 – Trimbach – Cuvée Frederic Emile - Riesling – Alsace – Frankrig

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

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

Panna Cotta og sensommerbær
Mynte – Gelé – Sorbet
NV Moscato d'Asti – Ca del Baio – Piemonte – Italien

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

Røget ål med ny kartoffel og rygeost
Tarté de Parmasan & ristet Pinje
Als skinke & spanske Oliven

Menu

“GASTROunika” Ossetra Noble Caviar og kartoffel

Porre – Beurre Blanc – Græskar
NV. – *Louis Roederer – Brut – Champagne – Frankrig*
A La carte Kr. 350,-

Stegt Havtaske & Palmekål

Miso – Blomme – Fermenteret kål
2022 – *Vietti – Roero Arneis – Piemonte – Italien*
A La carte Kr. 285,-

Langustini Signatur

Oksetatar – Sesam – Ossetra Caviar
2016 – *Trimbach – Cuvée Frederic Emile - Riesling – Alsace – Frankrig*
A La carte Kr. 335,-

Pighvar én crépinette

Hummer – Savoy – Gulerod
2020 – *Jean Chartron – Haut Côte de Beaune – Vieille Vignes – Bourgogne – Frankrig*
A La carte Forret Kr. 295,- / Hovedret Kr. 425,-

Morkel & Brussel

Trøffel – Timian – Vin Jeune sauce
2010 – *Scarpa – Barbera d’Asti – Piemonte – Italien*
A La carte Kr. 295,-

Dansk Sommerbuk & Courgette

Selleri – Honning – Æble
2016 – *Aquiana – Mencia – Bierzo – Spanien*
A La carte Kr. 425,-

Dyvig’s Otevogn

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

Panna Cotta og sensommerbær

Mynte – Gelé – Sorbet
NV *Moscato d’Asti – Ca del Baio – Piemonte – Italien*
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.