

Amstrup & Vigen

En Aften på Dyvig

Snacks & Champagne
8 retters Amstrup & Vigen menu
8 retters vinmenu fra Sommelierens kælder
Kaffe & te med chokolade
Kr. 2300,-

Caviar D'or

**GASTRO Unika 250g Ossetra Nobel
Russian Caviar**
Serveres med Smørstegt Blinis
Crème fraiche - Purløg - Rødløg
A La carte Kr. 4800,-

Dyvig Menu

Ristet Fisk & Jomfruhummer
Hummerreduktion – Rørhatte – Urter
2019 – Jean Chartron – Bourgogne Blanc – Bourgogne – Frankrig

Dansk Kalv i variation
Ryg – Rillette – Brissel
2013 – Borgo Scopeto - Chianti Classico Reserve - Toscana

Dyvig's Ostevogn
Rug – Oliven – Kompot
2002 – Chateau Beaulon Collection Privée – Pineau des Charentes – Cognac – France
eller

Kreation af Chokolade
Chokoladeis – Smørcrumble – Sorbet
NV. Tawny – Portvin – Fonseca – Porto

Menu Kr. 650,- / Vin Match Kr. 450,-

Hummer Menu

“GASTROunika” Ossetra Noble Russian Caviar
Norske kammusling – Lun vesterhavscreme – Ristet græskar
NV. – Louis Roederer – Brut – Champagne – Frankrig

Langustini Signatur
Oksetatar – Sesam – Ossetra Caviar
2016 – Château Suduiraut – Le Blan - Bordeaux – Frankrig

Stegt hummerhale fra Als fjord
Tomat – Vilde urter – Frikasse
2016 – Vincent Goradin – Gevrey Chambertin VV – Bourgogne – Frankrig

Dyvig's Ostevogn
Rug – Oliven – Kompot
2002 – Chateau Beaulon Collection Privée – Pineau des Charentes – Cognac – France
eller

Mandarin & Hvid chokolade
Sorbet – Kokos – Verbena
2013 – Oremus – Late Harvest – Tokaji – Ungarn

Hummer Menu Kr. 995,- / Vin Match Kr. 650,-
Vi gør opmærksom på at alle menuerne kun serveres til hele bordet

Amstrup & Vigen

Snack a la Dyvig

**Svampe Boullion serveres med hollandaise,
sprød sønderjysk rug, spansk chorizo samt purløg**

Menu

“GASTROUnika” Ossetra Noble Russian Caviar

Norske kammusling – Lun vesterhavscreme – Ristet græskar
NV. – *Louis Roederer – Brut – Champagne – Frankrig*

A La carte Kr. 350,-

Vesterhavs Torsk 55 grader & Trøffelcreme

Sprød svær – Karse – Citron
2020 – *Klaus Peter Keller – Riesling trocken – Rheinhessen – Tyskland*

A La carte Kr. 285,-

Langustini Signatur

Oksetatar – Sesam – Ossetra Caviar
2016 – *Château Suduiraut – Le Blan - Bordeaux – Frankrig*

A La carte Kr. 335,-

Havtaske og Morkel

Vin Jeane sauce – Selleri – Bønner
2019 – *Jean Chartron – Bourgogne Blanc – Bourgogne – Frankrig*

A La carte Forret Kr. 295,- / Hovedret Kr. 395,-

Artiskok & Brussel

Trøffel – Timian – Hønseglace
2013 – *Borgo Scopeto - Chianti Classico Reserve – Toscana – Italien*

A La carte Kr. 295,-

Iberico & Salvie

Kastanje – Pom. Dauphine – Sherry jus med lardo
2012 - *Hacienda Monasterio – Crianza – Ribera del Duero - Spanien*

A La carte Kr. 395,-

Dyvig's Ostevogn

Rug – Oliven – Kompot
2002 – *Chateau Beaulon Collection Privée – Pineau des Charentes – Cognac – France*

A La carte Kr. 225,-

Mandarin & Hvid chokolade

Sorbet – Kokos – Verbena
2013 – *Oremus – Late Harvest – Tokaji – Ungarn*

A La carte Kr. 165,-

Menu pris kr. 1650,-

Vin Match

2 retter 295,- / 3 retter 375,- / 4 retter 475,- / 5 retter 575,- / 6 retter 675,- / 7 retter 775,- / 8 retter 850,-

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.