

# 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 smørstegte 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  
2012 – Sierra Cantabria Crianza – Rioja – Spanien

**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,-**

## Asparges Menu

**“GASTROunika” Ossetra Noble Caviar og Grønne Asparges**  
Kartoffel – Beurre Blanc – Græskar  
NV. – Vilmart et Cie – Brut – Champagne – Frankrig

**Langustini Signatur**  
Oksetatar – Asparges – Ossetra Caviar  
2020 – Joseph Faiveley – Bourgogne Blanc – Bourgogne – Frankrig

**Stegt Hummerhale a la Dyvig**  
Vadouvan – Vilde urter – hvide asparges  
2017 – Pierre Naigeon – Gevrey Chambertin Les Crais – Bourgogne – Frankrig

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

**Rabarber & Hvid Chokolade**  
Ganache – Jordbær – Sorbet  
2023 – 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**

Svampebouillon, sprød rugbrød og Chorizo  
Krustade med røget ål og æble  
Toast med gruyere, Pata Negra og trøffel

## Menu

### **“GASTROUnika” Ossetra Noble Caviar og Grønne Asparges**

Kartoffel – Beurre Blanc – Græskar  
NV. – *Vilmart et Cie – Brut – Champagne – Frankrig*  
**A La carte Kr. 350,-**

### **Vesterhavstorsk & Stenbiderrogn**

Blanquette – hvide asparges – Løvstikke  
2016 – *Cuvée Frédéric Emile – Riesling – Trimbach – Alscae – Frankrig*  
**A La carte Kr. 285,-**

### **Langustini Signatur**

Oksetatar – Asparges – Ossetra Caviar  
2020 – *Joseph Faiveley – Bourgogne Blanc – Bourgogne – Frankrig*  
**A La carte Kr. 335,-**

### **Pighvar en croûte**

Blomkål – Ramsløg – Rødvin  
2017 – *Pierre Naigeon – Gevrey Chambertin Les Crais – Bourgogne – Frankrig*  
**A La carte Forret Kr. 295,- / Hovedret Kr. 425,-**

### **Trøffel & Artiskok**

Hasselnød – Kalvebrissel – Hvidløg  
2016 – *Felsina – Chianti Colli Senesi – Chianti – Italien*  
**A La carte Kr. 295,-**

### **Iberico Pluma**

Madeira – Østers – Morkler  
2012 – *Sierra Cantabria Crianza – Rioja – Spanien*  
**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 & Hvid Chokolade**

Ganache – Jordbær – Sorbet  
2023 – *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.*