



BRASSERIE



FROKOST



Dyvig Badehotel

Dyvig Badehotel

ØSTERS, SKALDYR & CAVIAR

ØSTERS

Limfjords østers
Pr. stk. kr. 55,-
(marts-april / oktober-november)

Perle Blanc østers
Pr. stk. kr. 25,-

Fin de Bretagne østers
Pr. stk. kr. 28,-

Fin de Normandie østers
Pr. stk. kr. 28,-

SKALDYR

1/2 Dansk sorthummer
med rørt mayo og sprød toast
kr. 248,-

Snekrabbe
med avocado, toast og
tomat
kr. 198,-

1/2 kilo Jomfruhummer
med rørt mayo, lun toast
og små salater
kr. 248,-

CAVIAR

**Stokkebye
Osetra Caviar**
serveres med toast, løg og
cremefraiche
10g kr. 245,-
30g kr. 455,-

**Stokkebye
Baerii Caviar**
serveres med toast, løg og
cremefraiche
10g kr. 210,-
30g kr. 360,-

DYVIGS SKALDYRS FAD

- 1/2 Dansk sorthummer
- 2 stk. Krabbeklør
- 4 stk. Søkogte rejer
- 2 stk. Østers
- 4 stk. Jomfruhummer
- Limfjordsmuslinger

Pr. person kr. **475,-**



Dyvig Badehotel

FROKOST MED UDSIGT

DYVIGS SMØRREBRØD

Vælg mellem:

Marineret sild / karrycreme / øko æg / løg.
Øko æg / håndpillede rejer / rørt mayo.
Kyllingesalat / svampe / bacon / croutons.
Roastbeef / rørt remo / bløde løg / peberrod.

Pris pr. stk. kr. **78,-**

Sildetallerken med 3 slags sild
med garniture og rugbrød
kr. 128,-

Dyvigs hjemmerøget laks
med syrnede fløde og små salater
kr. 128,-

Stegt rødspættefilet
med rugbrød, remoulade, citron og dild
kr. 120,-

Dampede limfjordsmuslinger i Chablis
med urter og dild serveres med pommes frites og mayo
kr. 158,-

DAGENS FROKOST FISK

kr. **238,-**

KLASSISK HUMMER BOUILLABAISSE

med fisk og skaldyr serveres
med aioli og croutons

kr. **165,-**



DYVIGS FROKOST SPECIALITETER

Klassisk æggekage
a la Dyvig i støbejernspande
med rødbeder og sennep
kr. 128,-

Dyvig kyllingesandwich
med røget bacon, karrycreme og agurk
Kr. 158,-

Dyvig sandwich
med stegt oksemørbrad, svampecreme
samt røget bacon og agurk
Kr. 158,-

Pariserbøf
med kapers, løg, rødbeder og peberrod
kr. 168,-

HAVETS STJERNE- SKUD

med stegt og dampet fisk,
Dyvigs hjemmerøget laks og
svenske skærgaardsrejer

kr. **162,-**

Tatar af okse
rørt med urter, løg og kapers,
serveres med pommes
frites og salat
kr. 172,-

**Foie Gras
terrine**
med æble/safran kompot
og brioche
kr. 138,-

**Klassisk
wienerschnitzel**
med ristede kartofler,
ærter og smørsauce
kr. 188,-

DESSERTER & AVEC

CHOKOLADE FONDANT
med blød midte og vaniljeis

SPRØDE PANDEKAGER
med jordbærmarmelade & vaniljeis

CRÈME BRÛLÉE
med syltede kirsebær

JORDBÆR DRØM
med yoghurt & vaniljeis

DYVIGS FLØDEISLAKKAGE
med chokolade

Pris pr. dessert kr. 82,-



ØKOLOGISK IS FRA

Hansens
FLØDEIS

Jordbær / chokolade / nougat / vanilje / mokka
hyldeblomst sorbét / hindbær sorbét

1 scoop kr. 30,-

2 scoop kr. 55,-

3 scoop kr. 75,-

4 scoop kr. 85,-

VORES OSTE

UNIKA fra de danske gårde
kr. 125,-

KAFFE & TE

Ngoro Ngoro Stempelkaffe
- Tanzania kr. 42,-
Espresso Enkelt kr. 32,-
Dobbelt kr. 42,-
Cafe Americano kr. 42,-
Cafe Latte kr. 42,-
Cappuccino kr. 42,-
'IS'kaffe - dobbelt espresso kr. 58,-

Varm chokolade
- Valrhona Guanaja kr. 48,-

Te fra Perch's Tehandel København

Kronprinsesse te,
Earl Grey-lemon blade kr. 42,-
Klassisk Earl Grey
- med bergamotteolie. kr. 42,-
Grøn te - citron Ingefær. ... kr. 42,-
Økologisk kamille te kr. 42,-

ØL & VAND

Tuborg øl på flaske kr. 32,-
Carlsberg fad 0,3l. kr. 45,-
Carlsberg fad 0,5l. kr. 65,-
Grimbergen øl 0,3l
Belgisk mørk kr. 50,-
Grimbergen øl 0,5l
Belgisk mørk kr. 65,-
Grimbergen øl 0,3l
Belgisk blond kr. 50,-
Grimbergen øl 0,5l
Belgisk blond kr. 65,-

Sodavand 0,25cl. kr. 28,-
Kurvand 0,33cl. kr. 32,-
Dyvigs hyldeblomst 0,5l. ... kr. 48,-
Ufilteret æblemost 0,5l. kr. 48,-
Friskpresset appelsinjuice
0,5l kr. 58,-
Filteret postevand/naturel
eller kulsyre kr. 40,-

DESSERT- & PORTVINE

Pr. gl. 6 cl.

2013 Ch. Dourthe
Sauternes - Grands terroirs . . . kr. 75,-

2015 Karl H. Johner
Gewürztraminer - Baden kr. 85,-

NW Villa Real
Portvin - Twiny kr. 88,-

2010 Castelnau de Suduiraut
Sauternes - 2. Vin
Chateau Suduiraut kr. 95,-

2004 Fonseca
Portvin - Quinta do Panascal kr. 130,-

2003 Taylor (best buy)
Portvin kr. 175,-

2005 Château d'Yquem "Coravin"
Château d'Yquem - 1. Grand Cru
Sauternes - Bordeaux kr. 345,-

Dyvig Badehotel