



BRASSERIE



AFTEN



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,-

½ 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

EN AFTEN PÅ DYVIG

SMÅ RETTER

Dagens ristede fisk
med asparges og basque kompot
kr. 98,-

Grillet frisk tun
med soja/smør sauce, semi dry
tomat og citron
kr. 108,-

Lakse tatar
med avocado, springløg og wasabisauce
kr. 88,-

Stegte kammuslinger
med asparges, sauce nage med
ristede hassel og dild
kr. 128,-
(kr. 25,- menutillæg)

KLASSISK HUMMER BOUILLABAISSE

med fisk og skaldyr
serveres med aioli og
croutons

kr. 195,-



Kronstyr carpaccio
med trøffelolie, friterede kapers
og hjertesalat
kr. 98,-

Snegle
med persille, hvidløg og
croutons
kr. 98,-

Foie gras terrine
med æble/safran kompot og brioche
(kr. 25,- menutillæg)
kr. 138,-

Sprøde salater
med vinaigrette og syltede løg
kr. 78,-

KØD & FJERKRÆ

Grillet unghane
med hvide asparges, nye kartofler,
persille og rødvinssauce
kr. 188,-

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

Kotelet af dansk gris
med Karljohan risotto
og timiansauce
kr. 188,-

Klassisk risotto
med svampe, parmesan og ærter
kr. 162,-

FISK & SKALDYR

Havets stjerneskud
med stegt og dampet fisk,
Dyvig's hjemmerøget laks og
svenske skærgaardsrejer
kr. 188,-

Helstegt rødspætte
med spinat og æblekompot
– nye kartofler og kaperssmør
kr. 178,-

**Dampede limfjords-
muslinger i Chablis**
med urter og dild serveres med
pomes frites og mayo
kr. 158,-

**Dansk oksemørbrad
200g**
med pomes frites, salat
og bearnaisesauce
kr. 248,-
(Kr.48,- menutillæg)

**Tournedos Rossini
220g**
med trøffelsauce og stegt foie gras
kr. 315,-
(Kr. 115,- menutillæg)

**Ribeye fra Uruguay
300g**
med pomes frites, salat
og rødvinssauce
kr. 298,-
(Kr. 98,- menutillæg)

2 RETTER = KR. 250,-

3 RETTER = KR. 300,-

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,- (kr. 45,- menutillæg)

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