

FROKOST

Dyvigs Smørrebrød / Vælg mellem:

Marineret Sild/Karrycreme/Økoæg/løg
Øko Hønsæg/håndpillet rejer/rørt mayo
Hønsesalat/Svampe/bacon/croutons
Roastbeef/rørt remo/blødeløg/peberrod

Pris pr. stk.
Kr. 78,-

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

Dyvigs hjemmerøget laks med syrnede fløde – små salater
Kr.128,-

Stegt rødspættefilet med rugbrød, remulade, citron og dild
Kr.120,-

Foie Gras terrine med figer, valnødder og Brioche
Kr.138,-

Klassisk Hummer Bouillabaisse med fisk og skaldyr serveres med aioli og croutons
kr.165,-

Perle Blanc Østers

3 stk /Kr. 55,-

6 stk /Kr. 110,-

12 stk /Kr. 200,-

12 østers & 1 fl. Champagne
Kr. 600,-

Dyvig Frokost Specialiteter

Havets stjerneskud med stegt, dampet, Dyvigs hjemmerøget laks og svenske Skærgaardsrejer
Kr. 158,-

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

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

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

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

Pariserbøf med kapers, løg, rødbede og peberrod
Kr. 168,-

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

Dessert

Vores oste fra Danmark – Tyskland og Frankrig
Kr 125,-

Dyvigs Flødeislagkage med letpisket fløde og chokolade
Kr. 82,-

Crème Brûlées med syltet kirsebær
Kr. 82,-

Sprøde pandekager med jordbærmarmelade og vaniljeis
Kr. 82,-

Karamel drøm med yoghurt og vaniljeis
Kr. 82,-

Perle Blanc Østers 3 stk. Kr. 55,- / 6 stk. Kr. 110,- / 12 stk. Kr. 200,- / 12 østers & 1 fl. Champagne Kr. 600,-

AFTEN

Små retter

Dagens ristet Fisk med asparges
og basque kompot

Grillet frisk Tun med soja/smør sauces,
semi dry tomat, citron

Krondyr Carpaccio, trøffelolie, friteret kapers
samt hjertesalat

Lakse Tatar med avokado, springløg og
wasabisauce

Gambas a la pil pil serveres i hvidløg
og persille

Polpette di Vitello al Sugo
Italienske kødboller i tomat med parmasan

Snegle med persille, hvidløg
og croutons

Foie Gras terrin med æble/safran kompot
og Brioche
(kr. 25,-menu tillæg)

Pris Pr. ret Kr. 98,-

Fisk og Skaldyr

Klassisk Hummer Bouillabaisse med fisk og skaldyr serveres med aioli og croutons

Kr. 195,-

Havets stjernesnud med stegt, dampet, Dyvigs hjemmerøget laks og svenske Skærgaardsrejer

Kr. 178,-

Stegt Rødspætte, citron, dild kartoffel samt smørsauces

Kr. 178,-

Moules Frietes med urter samt aioli

Kr. 168,-

Hummer Flambé

Hvidløg, Kapers, Spinat og Kartoffel Fondant

Kr. 285,- (Menu Mehrpreis kr. 85,-)

Kød & Fjerkræ

Confit de Canard med smørristet kartofler, persille og rødvinssauce

Kr. 188,-

Klassisk wienerschnitzel med ristede kartofler, ærter og smørsauce

Kr. 188,-

Kotelet af Dansk gris, serveres med kartoffel, salat og kryddersmør

Kr. 188,-



Klassisk Risotto med Karl Johan svampe – parmesan & ærter

Kr. 162,-

Dansk Oksemørbrad 200g serveres med pommes frit, salat og Bearnaisesauce

Kr. 248,- (Kr.48,-menutillæg)

Rib Eye fra Uruguay 300g serveres med pommes frit, salat og Rødvinsauce

Kr. 298,- (Kr.98,-menutillæg)

Søndags Wiener

Serveres hver

Søndag Fra

1 okt.-1 april.

Kr. 150,-

Chateaubriand

(ca. 600-700 g)

Serveres med ristet svampe, rødvinssauces – bagt tomat og hvidløgspure

Kr.830,- for 2 personer

(menutillæg pr. person. Kr. 215,-)

Tilvalg

Kr. 48,-

Cremet & gratineret Spinat ell. Franske bønner med løg ell. Asparges med parmasan

PRIS

I 1. ret – rettens pris. I 2. retter kr. 250,- I 3. retter kr. 300,- I

Desserter & Avec

Chokolade fondant med blød midte og vaniljeis

Sprøde pandekager, jordbærmarmelade & vaniljeis

Creme Brulles med syltet kirsebær

Karamel Drøm med yoghurt & vaniljeis

Dyvigs Flødeislagkage med chokolade

Pris pr. dessert 82,-

Is fra Hansens is

Jordbær • Chokolade • Nougat • Vanilje • Mokka

Hyldeblomst sorbet • Hindbær sorbet

1 scoop 30,- 2 scoop 55,- 3 scoop 75,- 4 scoop 85,-

Vores oste fra Danmark – Tyskland & Frankrig

Kr. 125,-

(kr.33,- menutillæg)

Kaffe & Te

Ngoro Ngoro Stempelkaffe-Tanzania	42,00
Darjeeling	42,00
Citrus – Ingefær	42,00
Hvid tempelte, Hvide topskud	42,00
Dobbelt	42,00

Cappuccino	42,00
'IS'kaffe - dobbelt espresso	58,00
Varm Chokolade – Valrhona Guanaja	48,00
Cafe Americano	42,00
Cafe Latte	42,00

The Fra Perch's Thehandel København

Kronprinsessete, earlgray -lemon blade	42,00
Klassisk Earl Gray med bergamotteolie	42,00
Grøn Te – Citron Ingefær	42,00
Økologisk Kamille te	42,00
Espresso	Enkelt 32,00

Dessertvine

		<u>Pr- gl. 6 cl.</u>
2013 Dourthe	Sauternes – Grands terroirs	KR. 95,-
2010 Castelnau de Suduiraut	Sauternes - 2.Vin Chateaauduiraut	KR. 150,-
2011 Ramos Pinto	Portvin – Late Bottled Vintage	KR. 88,-
2004 Fonseca	Portvin – Quinta do Panascal	KR. 130,-
1988 Fonseca	Portvin – Quinta do Panascal	KR. 100,-

Winelist

		Flaske	Glas
NV. Hattingley valley	Brut Classic – England	Kr. 495,-	95,-
NV. Hattingley valley	Rose – England	kr. 595,-	125,-
NV. Duval Leroy	Brut Classic	Kr. 495,-	95,-
NV. Duval Leroy	Rose	Kr. 625,-	145,-
NV. Leclerc-Briant	Brut Classic	Kr. 695,-	145,-
2006 Dom Perignon	Vintages	Kr. 1525,-	325,-
NV. KRUG	Grand Cuvée	Kr. 1525,-	345,-
Hvidvin			
2015 Cottage Garden	Chardonnay - Australien	Kr. 248,-	70,-
2015 Hubert Bech	Pinot Blanc - Alsaces	Kr. 248,-	70,-
2012 Karl Schaefer	Riesling – Trocken - Mosel	Kr. 298,-	75,-
2014 Domaine de l’Aumonies	Sauvignon Blanc - Touraine Blanc	Kr. 275,-	75,-
2014 Sherwood Estate	Riesling – Stratum – New Zealand	Kr. 315,-	75,-
2014 Paul Weltner	Sylvaner Trocken – Franken – Tyskland	Kr. 315,-	80,-
2014 La Tunella	Pinot Grigio - Colli Orientali del Friuli - Italien	Kr. 315,-	85,-
2015 Karl H. Johner	Rivaner – Baden – Tyskland	Kr. 345,-	85,-
2016 Little Pebble (Best Buy)	Sauvignon Blanc - New Zealand - Marlborough	Kr. 348,-	85,-
2015 Hermann J. Wiemer	Riesling – Dry – Finger Lakes – USA	Kr. 425,-	
2012 Daniel-Etienne Defaix (Best Buy)	Chablis – Vieilles Vignes	Kr. 498,-	110,-
2015 Domaine Leflaive	Rully - 1. Cru	Kr. 750,-	150,-
Rosevin			
2013 By. Ott	Dom. Ott - Province	Kr. 350,-	95,-
2014 Domaines Ott	Ch. Romassan Bandol - Province	Kr. 568,-	145,-
2015 Miraval Rose	Andjeline Jolie - Province	Kr. 525,-	145,-
2014 De Tourteau Chollet	Elegance - Grave	Kr. 375,-	75,-
Rødvin			
2015 Cottage Garden	Shiraz-Cabernet – Australien	Kr. 278,-	75,-
2012 Borgo Scopeto	Chianti Classico Riserva - Toscana - Italien	Kr. 385,-	75,-
2014 Ca`Venjo	Ripasso - Veneto - Italien	Kr. 398,-	80,-
2009 Valmellon	Reserva – Single vinyard – Cigales- Spanien	Kr. 315,-	85,-
2010 The Paring (Screaming Eagle)	Bordeaux Blend – California - USA	Kr. 345,-	95,-
2014 Ch. De Fleurie	Fleurie – Frankrig	Kr. 398,-	
2012 Robert Oatley	Pinot Noir – Yarra Valley – Australien	Kr. 415,-	
2013 Paringa Estate	Pinot Noir – Mornington Peninsula – Australien	Kr. 480,-	95,-
2013 ProBono (Perfekt steak Vin)	California - Syrah - USA	Kr. 525,-	
2014 Ca`Del Baio	Babaresco – Vallengrande – Pimonte	Kr. 545,-	95,-
2014 Ca`Venjo	Amarone – Veneto – Italien	Kr. 598,-	95,-
2015 PSI – Peter Sisseck (Best Buy)	Tempranillo – Ribera del Duero – Spanien	Kr. 550,-	115,-
2012 Antinori	Tignanello, Tenuta - Italien	Kr. 850,-	150,-
2004 Ch. Cantenac Brown	3. Cru – Margaux – Frankrig	Kr. 900,-	175,-
2012 Alter Ego	Palmer 2 vin – Margaux – Frankrig	Kr. 998,-	195,-
2006 Ch. De Beaucastel	Chateauneuf du Pape „Les Chapouins“–Frankrig	Kr. 1198,-	185,-
2007 Ch. De Beaucastel	Chateauneuf du Pape – Frankrig	Kr. 1400,-	295,-
2000 J. Faiveley	Corton Clos des Cortons Grand Cru	Kr. 1500,-	350,-

Drikkevarer

<u>Øl & Vand</u>	<u>kr.</u>
Tuborg øl på flaske	32,00
Carlsberg fad 0,3l	40,00
Carlsberg fad 0,5l	60,00
Grimbergen øl 0,3l Belgisk Mørk	50,00
Grimbergen øl 0,5l Belgisk Mørk	65,00
Sæson øl 0,3l Påske ect.	50,00
Sæson øl 0,5l Påske ect.	65,00
Hoegarden 0,3l Belgisk Hvede	50,00
Hoegarden 0,5l Belgisk Hvede	65,00
Sodavand fra frem Ribe 0.25l	28,00
Cocacola 0.25cl	28,00
Kurvand 0.33cl	32,00
Dyvigs Hyldeblomst 0,5l	48,00
Ufilteret Æblemost 0,5l	48,00
Friskpresset Appelsinjuice 0,5l	58,00
Filteret Postevand/Naturel ell. Kulsyre	40,00