

FROKOST

Dyvigs Smørrebrød / Vælg mellem:

Marineret Sild/Karrycreme/Økoæg/løg
Øko Hønsæg/håndpillet rejer/rørt mayo
Hønsesalat/Svampe/bacon/croutons
Roastbeef/rørt remonade/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. 112,- (min. 2 pers.)

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 Elmegaard Mejeri
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,-

Jordbær 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

Lakse Tatar med avokado, springløg og
wasabisauce

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

Snegle med persille, hvidløg
og croutons

Krondyr Carpaccio, trøffelolie, friteret kapers
samt hjertesalat

Foie Gras terrin med figer, valnødder 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,-

Sort Hummer Flambé

Hvidløg, capers, spinat samt kartoffel fondant

Kr. 285,- (menutillæg 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 Rødvinssauce

Kr. 298,- (Kr.98,-menutillæg)

Dessert

Chokolade fondant med blød midte og vanilleis
Sprøde pandekager, jordbærmarmelade & vaniljeis

Creme Brulles med syltet kirsebær

Jordbær Drøm med yoghurt & vanilleis

Dyvigs Flødeislagkage med chokolade

Pris pr. dessert 82,-

Tilvalg

Cremet & gratineret Spinat

Franske bønner med løg

Asparges med parmesan

Kr. 48,-

Vores oste fra Elmegaard Mejeri

Kr. 125,-

PRIS

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

Drikkevarer

Øl & Vand

Tuborg øl på flaske	kr.	32,00
Carlsberg fad 0,3l	40,00	
Carlsberg fad 0,5l	60,00	
Grimbergen øl 0,3l Belgisk Mørk	45,00	
Grimbergen øl 0,5l Belgisk Mørk	65,00	
Sæson øl 0,3l Påske ect.	45,00	
Sæson øl 0,5l Påske ect.	65,00	
Hoegarden 0,3l Belgisk Hvede	45,00	
Hoegarden 0,5l Belgisk Hvede	65,00	
Sodavand fra frem Ribe 0.25l	28,00	
Cocacola 0.25cl	28,00	
Ramlösa 0.33l	32,00	
Dyvigs Hyldeblomst 0,5l	40,00	
Ufilteret Æblemost 0,5l	40,00	
Friskpresset Appelsinjuice 0,5l	58,00	
Filteret Postevand/Naturel ell. Kulsyre	40,00	

Kaffe & Te

Madam Blå kaffe	30,00
Madam Blå kaffe med dagens kag	
Dagens hjemmebag med fløde	
– Spørg på udvalg	42,00
Ngoro Ngoro Stempelkaffe-Tanzania	42,00
Espresso	Enkelt 28,00
	Dobbelt 38,00
Cafe Latte	42,00
Cappuccino	42,00
'IS'kaffe - dobbelt espresso	58,00
Varm Chokolade – Valrhona Guanaja	48,00

The Fra Perch's Thehandel København

Darjeeling	42,00
Citrus – Ingefær	42,00
Hvid tempelte, Hvide topskud	42,00
Kronprinsessete, earlgray -lemon blade	42,00
Klassisk Earl Gray med bergamotteolie	42,00
Grøn Te – Citron Ingefær	42,00
Økologisk Kamille te	42,00

Wine by glass

Champagne & mousserende

NV. Prosecco Torresella	Italien – Vazzola	pr. glas	KR. 85,-
NV Duval Leroy	Brut Classic		KR. 95,-
NV Leclerc-Briant	Brut Classic		KR. 125,-
NV Duval Leroy	Rose		KR. 145,-
2006 Dom Perignon	Vintages		KR. 325,-
NV. KRUG	Grand Cuvée		KR.345,-

Hvidvin

2015 Hubert Bech	Pinot Blanc - Alsaces	Pr- gl. 14 cl.	KR. 70,-
2014 Domaine de l'Aumonies	Sauvignon Blanc - Touraine Blanc		KR. 70,-
2012 Karl Schaefer	Riesling - Trocken - Mosel		KR. 75,-
2014 Ernest & Neue	Pinot Grigio – Italien		KR. 85,-
2012 Aurora (Must try Wine)	Chardonnay – Oaked – Brasilien		KR. 85,-
2011 The Paring (Screaming Eagle)	Sauvignon Blanc - California		KR. 85,-
2013 Tinpot HUT	Riesling – Marlborough – New Zealand		KR. 95,-
2012 Le Domaine d'Henri	Chablis - Premier Cru - Fourchaume		KR. 110,-
2015 Domaine Leflaive	Rully - 1. Cru		KR. 150,-

Rødvin

2012 Borgo Scopeto	Chianti Classico Reserva – Italien	Pr- gl. 14 cl.	KR. 75,-
2009 Valmellòn	Cigales - Singel Wineryard - Reserva – Spanien		KR. 85,-
2013 La Bascula	Garnacha-Tinta/Carignan – Catalonien – Spanien		KR. 85,-
2009 Cantina Lenotti	Amarone – Veneto – Italien		KR. 95,-
2013 Paringa Estate	Pinot Noir – Mornington Peninsula – Australien		KR. 95,-
2010 The Paring (Screaming Eagle)	California - Bordeaux Blend - USA		KR. 95,-
2013 ProBono	California - Syrah - USA		KR. 125,-
2011 PSI – Peter Sisseck	Tempranillo – Ribera del Duero – Spanien		KR. 145,-
2004 Ch. Cantenac Brown	3. Cru – Margaux - Frankrig		KR. 175,-
2006 Ch. De Beaucastel	Chateauneuf du Pape „Les Chapouins“ – Frankrig		KR. 185,-
2012 Alter Ego	Ch. Palmer – Margaux – Frankrig		KR. 195,-
2007 Ch. De Beaucastel	Chateauneuf du Pape – Frankrig		KR. 295,-

WINELIST

Champagne

NV. Prosecco Torresella	Italien – Vazzola	Kr. 298,-
NV Duval Leroy	Brut Classic	Kr. 495,-
NV Duval Leroy	Rose	Kr. 625,-
NV Leclerc-Briant	Brut Classic	Kr. 695,-
2006 Dom Perignon	Vintages	Kr. 2200,-
NV. KRUG	Grand Cuvée	Kr. 2200,-

Hvidvin

2015 Cottage Garden	Chardonnay - Australien	Kr. 238,-
2015 Hubert Bech	Pinot Blanc - Alsaces	Kr. 238,-
2012 Karl Schaefer	Riesling – Trocken - Mosel	Kr. 298,-
2014 Domaine de l'Aumonies	Sauvignon Blanc - Touraine Blanc	Kr. 265,-
2014 Ernest & Neue	Pinot Grigio – Italien	Kr. 315,-
2012 Aurora (Must try Wine)	Chardonnay – Oaked – Brasilien	Kr. 385,-
2013 Tinpot HUT	Riesling – Marlborough – New Zealand	Kr. 420,-
2012 Le Domaine d'Henri	Chablis – Premier Cru - Fourchaume	Kr. 498,-
2011 The Paring (Screaming Eagle)	Sauvignon Blanc - California	Kr. 378,-
2015 Domaine Leflaive	Rully - 1. Cru	Kr. 750,-

Rosevin

2013 By. Ott	Dom. Ott - Province	Kr. 350,-
2014 Domaines Ott	Ch. Romassan Bandol - Province	Kr. 468,-
2015 Mirava Rose	Andjeline Jolie - Province	Kr. 525,-
2015 Knipser	'Clarette' trocken – Pfalz	Kr. 315,-
2014 De Tourteau Chollet	Elegance - Grave	Kr. 375,-

Rødvin

2015 Cottage Garden	Shiraz-Cabernet – Australien	Kr. 268,-
2009 Valmellon	Reserva – Single vinyard – Cigales- Spanien	Kr. 315,-
2014 Ch. De Fleurie	Fleurie – Frankrig	Kr. 398,-
2012 Borgo Scopeto	Chianti Classico Riserva - Toscana - Italien	Kr. 385,-
2010 The Paring (Screaming Eagle)	Bordeaux Blend – California- USA	Kr. 398,-
2013 La Bascula	Garnacha-Tinta/Carignan – Catalonien-Spanien	Kr. 420,-
2013 Paringa Estate	Pinot Noir – Mornington Peninsula – Australien	Kr. 480,-
2013 ProBono	California - Syrah	Kr. 525,-
2011 Lenotti-Armarone	Veneto - Italien	Kr. 598,-
2013 Antinori	Tignanello, Tenuta - Italien	Kr. 850,-
2004 Ch. Cantenac Brown	3. Cru - Margaux	Kr. 900,-
2012 Alter Ego	Palmer 2 vin – Margaux – Frankrig	Kr. 998,-
2006 Ch. De Beaucastel	Chateauneuf du Pape „Les Chapouins“ – Frankrig	Kr. 1198,-
2007 Ch. De Beaucastel	Chateauneuf du Pape – Frankrig	Kr. 1400,-