

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.

Sildetallerken med 3 slags sild – garniture og rugbrød

Kr.128,-

Dyvigs hjemmerøget laks med syrnet fløde – små salater

Kr.128,-

Stegt rødspættefilet med rugbrød, remoulade, citron og dild

Kr.120,-

Foie Gras terrine med æble/safran kompot og Brioche

Kr.138,-

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

Søndags Wiener
Serveres hver
Søndag fra
1 okt.-1 april.
Kr. 150,-

Dyvig Frokost Specialiteter

Havets stjernesnud 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, rødbeder og peberrod
Kr. 168,-

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

Dessert

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

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

Crème Brûlée med syltet kirsebær
Kr. 82,-

Sprøde pandekager med jordbærmarmelade og vaniljeis
Kr. 82,-

Karamel drøm med yoghurt og vaniljeis

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

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 stjerneskud med stegt, dampet, Dyvigs hjemmerøget laks og Svenske Skærgaardsrejer
Kr. 178,-

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 Karljohan risotto og timianjus
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)

Tilvalg

Kr. 48,-

Cremet & gratineret Spinat I Franske bønner med løg I Asparges med parmesan

Søndags Wiener
Serveres hver
Søndag fra
1 okt.-1 april.

Kr. 150,-

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 med jordbærmarmelade & vaniljeis

•
Creme Brulles med syltet kirsebær

•
Karamel Drøm med yoghurt & vaniljeis

•
Dyvigs Flødeislagkage med chokolade

•
Pris pr. dessert 82,-

Økologisk is fra Hansen's 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 med oliven

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
Espresso	Enkelt 32,00 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

Te fra Perch's Tehandel København

Kronprinsesse te, Earlgray -lemon blade	42,00
Klassisk Earl Gray med bergamotteolie	42,00
Grøn Te – Citron Ingefær	42,00
Økologisk Kamille te	42,00

Dessertvine

Pr- gl. 6 cl.

2013 Dourthe 95,-	Sauternes - Grands terroirs	KR.
2010 Castelneau de Suduiraut 150,-	Sauternes - 2. Vin Chateau Suduiraut	KR.
2011 Ramos Pinto 88,-	Portvin - Late Bottled Vintage	KR.
2004 Fonseca	Portvin - Quinta do Panascal	KR. 130,-
1988 Fonseca	Portvin - Quinta do Panascal	KR. 100,-

Winelist

Flaske Glas

NV. Hattingley valley 95,-	Brut Classic - England	Kr. 495,-
NV. Hattingley valley 125,-	Rose - England	kr. 595,-
NV. Duval Leroy 495,- 95,-	Brut Classic	K r .
NV. Duval Leroy 145,-	Rose	K r . 6 2 5 , -
NV. Leclerc-Briant 145,-	Brut Classic	K r . 6 9 5 , -
2006 Dom Perignon 1525,- 325,-	Vintages	K r .
NV. KRUG 1525,- 345,-	Grand Cuvée	Kr.

Hvidvin

2014 Domaine de l' Aumonies 75,-	Sauvignon Blanc - Touraine Blanc	Kr. 288,-
2014 August Kesseler 80,-	Riesling - Pfalz	Kr. 298,-
2014 August Kesseler 80,-	Grauburgunder - Pfalz	Kr. 298,-
2016 Dom. Schlumberger 85,-	Riesling Princes Abbes - Alsace	Kr. 315,-
2014 La Tunella 315,- 85,-	Pinot Grigio - Colli Orientali del Friuli - Italien	Kr.
2016 Little Pebble 348,- 85,-	(Best Buy) Sauvignon Blanc - New Zealand - Marlborough	Kr.
2015 Hermann J. Wiemer	Riesling - Dry - Finger Lakes - USA	Kr. 425,-
2014 Planeta Kr. 425,- 95,-	Etna Bianco - DOC - Italien	
2015 Domaine Henri Richard 448,- 95,-	Bourgogne Aligoté	Kr.
2012 Le Domaine d' Henri Kr. 525,-	Chablis 1. Cru Fourchaume	
1. Cru - Chardonnay 'Coravin' Meursault 'Les Tillets'	Kr. 750,- 150,-	2015 Domaine Leflaive 'Coravin' Rully - 2013 Vincent Girardin Kr. 790,- 150,-

2011 Aubert Vineyards	'Coravin'	Chardonnay - Napa vally	Kr. 1.250,-	225,-
<u>Rosevin</u>				
2016 FL. L´Ostal Cazes (Ch. Lynch Bages)		Languedoc-Roussillon - Sydfrankrig		
Kr. 325,-	85,-			
2016 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,-				
<u>Rødvin</u>				
2014 Ca`Venjo		Ripasso - Veneto - Italien	Kr. 398,-	
80,-				
2009 Valmellon		Reserva - Single vinyard - Cigales- Spanien		Kr.
315,-	80,-			
2014 Hillside Valley		Zinfandel - Black Label - Central Valley - USA		Kr.
345,-	85,-			
2011 Chateau Ladignac AOC		Medoc - Bordeaux - Frankrig	Kr. 385,-	
85,-				
2014 Nicolas Potel		Fleurie - Bourgogne - Frankrig	Kr. 398,-	
85,-				
2013 Paringa Estate		Pinot Noir - Mornington Peninsula - Australien		Kr.
480,-	95,-			
2014 Antica Corte		Amarone - Veneto - Italien		Kr.
598,-	95,-			
2015 PSI - Peter Sisseck	(Best Buy)	Tempranillo - Ribera del Duero - Spanien		
Kr. 550,-	115,-			
2003 J.Faiveley	'Coravin'	Gevrey Chambertin 1. Cru Champonnet	kr. 625,-	
165,-				
2014 Antinori	'Coravin'	Tignanello, Tenuta - Italien		Kr.
850,-	150,-			
2004 Ch. Cantenac Brown	'Coravin'	3. Cru - Margaux - Frankrig		Kr.
900,-	175,-	2012 Alter Ego	'Coravin'	Kr.
998,-	195,-	Palmer 2 vin - Margaux - Frankrig		
2009 Ch. De Beaucastel	'Coravin'	Chateauneuf du Pape - Frankrig		Kr.
1400,-	298,-			
2000 J. Faiveley	'Coravin'	Corton Clos des Cortons Grand Cru		Kr.
1500,-	350,-			
2004 Ch. Palmer	'Coravin'	3. Cru Classé		Kr.
2200,-	550,-			

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

Kaffe & Te

Ngoro Ngoro Stempelkaffe-Tanzania	42,00
Darjeeling	42,00
Citrus – Ingefær	42,00
Hvid tempelte, Hvide topskud	42,00
Espresso	Enkelt 32,00 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

Dessertvine

2013 Dourthe	Sauternes - Grands terroirs	KR.
95,-		
2010 Castelnau de Suduiraut	Sauternes - 2.Vin Chateau Suduiraut	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,-

Pr- gl. 6 cl.