

Serveres med CITRON og
HINDBÆR vinaigrettes

Dyvig Badehotel

ØSTERS, HUMMER & CAVIAR

ØSTERS

Perle Blanc
Pr. stk. kr. 38,-



Gillardeau
Pr. stk. kr. 65,-



Josephine
Pr. stk. kr. 75,-



3 stk.

Gillardeau ROYAL
friteret og serveret med
"ponzu" mayo og
GASTROUnika Golden Caviar
kr. 365,-

HUMMER

**Gratineret
jomfruhummer**
med piment mayo og citron
6 halve kr. 225,-
12 halve kr. 398,-

Hummer "hotdog"
i brioche med piment
og purløgscreme,
sprøde håndskårne pommes frites
og en lille salat
kr. 298,-



Hummer Gratiné
serveres med aspargessalat
og Crudité af sommergrønt samt
fingerlime vinaigrette
kr. 365,-

CAVIAR

**30g GASTRO Unika
Ossetra Caviar**
serveres med toast, løg og
cremefraiche
kr. 455,-



**125g GASTRO Unika
Ossetra Caviar**
serveres med blinis, cremefraiche,
purløg, rødløg
kr. 2.800,-



**250g GASTRO Unika
Ossetra Nobel Caviar**
serveres med blinis, cremefraiche,
purløg, rødløg
kr. 5.600,-

Dyvigs SKALDYRS FAD

- 1/2 dansk sorthummer
- 2 stk. krabbeklør
- 8 stk. søkogte rejer
- 2 stk. østers
- 4 stk. jomfruhummer
- Limfjordsmuslinger

Serveres med rouille, citron
og håndskårne pommes frites

Pr. person kr. **698,-**

Tilvalg

30g
Gold Caviar
kr. 298,-

DYVIGS STJERNESKUD DE LUX

med stegt og dampet rødtungefilet,
Dyvigs hjemmerøget laks,
akvavit skyllet ørredrogn,
svenske skærgaardsrejer, hvid asparges,
citron og to herlige dressinger

kr. **298,-**



Dyvig Badehotel

BADEHOTELLET'S FROKOST

Frokost menu – serveres fra kl. 11.30 - 16.00

Sprød rødtungefilet i panko
med Dyvigs rugbrød,
remoulade, citron og dild
kr. 168,-



Dyvigs "rejemad"
Håndpillede rejer med friskrørt mayo,
citron og dild
kr. 225,-



Moulè Frites fra Limfjorden
med urter og dild, serveres med
håndskårne pommes frites og mayo
kr. 268,-



**KLASSISK
CÆSARSALAT**

med Gråsten unghane,
croustons, parmesan
og peberbacon

kr. **248,-**




Dyvigs koldrøget laks
med spæde salater, rygeostcreme,
vagtølæg og citron curd
kr. 218,-



Helstegt rødtunge
med hvide asparges, purløgskartoffel
samt smørsauce
kr. 298,-



 **Tomatsalat de lux**
serveres med Buratta, friske hindbær,
basilikum samt vinaigrette
kr. 168,-

KLASSISK HUMMER BOUILLABAISSE

med fisk og skaldyr serveres med rouilly og croutons

kr. **248,-**



Klassisk æggekage
a la Dyvig i støbejernspande
med rødbeder og sennep
kr. 178,-

Pariserbøf 250g
med kapers, løg, rødbeder og peberrod
kr. 225,-

Sprød IBERICO schnitzel
serveres med asparges og citron
samt brunet smør med kapers og løg
kr. 298,-



**WAGYU BURGER
DE LUX**

i brioche med røget vesterhavsost,
sød barbecue, bløde løg og sprød iceberg.
Serveres med håndskårne pommes frites
samt chili mayo

Kr. **298,-**



Pata negra Jamón
"sortfodsskinke" 24 mdr.,
serveres med Olive Verdi oliven
kr. 168,-

Foie Gras terrine
med æble/safrankompot og
brioche
kr. 178,-

Tatar af okse
rørt med urter, løg og kapers,
serveres med håndskårne
pommes frites og salat
kr. 298,-

Serveres med CITRON og
HINDBÆR vinaigrettes

Dyvig Badehotel

ØSTERS, HUMMER & CAVIAR

ØSTERS

Perle Blanc
Pr. stk. kr. 38,-



Gillardeau
Pr. stk. kr. 65,-



Josephine
Pr. stk. kr. 75,-



3 stk.

Gillardeau ROYAL
friteret og serveret med
"ponzu" mayo og
GASTROUnika Golden Caviar
kr. 365,-

HUMMER

**Gratineret
jomfruhummer**
med piment mayo og citron
6 halve kr. 225,-
12 halve kr. 398,-

Hummer "hotdog"
i brioche med piment
og purløgscreme,
sprøde håndskårne pommes frites
og en lille salat
kr. 298,-



Hummer Gratiné
serveres med aspargessalat
og Crudité af sommergrønt
samt fingerlime vinaigrette
kr. 365,-

CAVIAR

**30g GASTRO Unika
Ossetra Caviar**
serveres med toast, løg
og cremefraiche
kr. 455,-



**125g GASTRO Unika
Ossetra Caviar**
serveres med blinis, cremefraiche,
purløg, rødløg
kr. 2.800,-



**250g GASTRO Unika
Ossetra Nobel Caviar**
serveres med blinis, cremefraiche,
purløg, rødløg
kr. 5.600,-

Dyvigs SKALDYRS FAD

- 1/2 dansk sorthummer
- 2 stk. krabbeklør
- 8 stk. søkogte rejer
- 2 stk. østers
- 4 stk. jomfruhummer
- Limfjordsmuslinger

Serveres med rouille, citron
og håndskårne pommes frites

Pr. person kr. **698,-**

Tilvalg

30g
Gold Caviar
kr. 298,-

Moulè Frites fra Limfjorden
med urter og dild, serveres med
håndskårne pommes frites og mayo
kr. 268,-

Helstegt rødtunge
med hvide asparges, purløgskartoffel
samt smørsauce
kr. 298,-

*Efter 14 år har Chef Amstrup valgt
at moderniserer Dyvigs stjerneskud
- lad dette blive den nye signatur*

DYVIGS STJERNESKUD DE LUX

med stegt og dampet rødtungefilet,
Dyvigs hjemmerøget laks, akvavit skyllet ørredrogn,
svenske skærgaardsrejer, hvid asparges, citron
og to herlige dressinger

kr. 298,-

Dyvig Badehotel

EN AFTEN PÅ DYVIG

Aftens menu – serveres fra kl. 17.30 - 21.30

Stegt Færøsk laks
med sauteret spinat, grønne asparges
og Riesling sauce
Lille kr. 148,-
Stor kr. 298,-



Tatar af tun
med Wakame og sesam samt
koriander og avocado
kr. 168,-

BRASSERIETS HUMMER BOUILLABAISSE

med fisk og skaldyr serveres
med rouille og croutons

Forret kr. 198,-

Hovedret kr. 268,-

Foie gras terrine
med æble/safrankompot og brioche
kr. 158,-



Escargots de Bourgogne
(snegle)
med persille, hvidløg og croutons
kr. 148,-




Pata negra Jamón
"sortfodsskinke" 24 mdr.,
serveres med Olive Verdi oliven
kr. 168,-

GRØNNE RETTER

 **Tomatsalat de lux**
serveres med Buratta, friske hindbær,
basilikum samt vinaigrette
Lille ret
kr. 168,-

 **Svampe toast**
på smørristet surdejsbrød
og purlog
Lille ret
kr. 158,-

Tilvalg af frisk revet trøffel kr. 125,-

 **Rigatoni pasta**
serveres med mørkler, trøffel creme,
sauteret spinat samt frisk revet trøffel
kr. 278,-

Tilvalg

Stegt Foie Gras
pr. stk.
kr. 158,-

Tartar af okse

rørt med urter, løg og kapers serveres
med håndskårne pommes frites og salat
kr. 278,-

Tilvalg

**Dansk
Sorthummer**
kr. 158,-

KØD & FJERKRÆ

**Steak Bearnaise
og fritter**
serveres med sommergrønt
kr. 325,-



Tournedos Rossini
stegt Foie Gras,
trøffelsauce og friske revet trøffel
kr. 525,-



WAGYU BURGER DE LUX

i brioche med røget vesterhavssost, sød barbecue,
bløde løg og sprød iceberg. Serveres med
håndskårne pommes frites samt chili mayo

Kr. 325,-



Poussin "Grillé Diable"
med sauce Diable, mørkler og
spinat samt kartoffelgratin
kr. 325,-



**Sprød IBERICO
schnitzel**
serveres med asparges og citron
samt brunet smør med kapers og løg
kr. 298,-

Dyvig Badehotel

DESSERTER OG BØRNERETTER

DESSERTER

LUN CHOKOLADE FONDANT

med blød midte og vaniljeis



LUNE PANDEKAGER

med suzette sauce, ristede mandelflager og vaniljeis
(hertil anbefaler vi et glas Sauternes)



BELLA "PISTACHE"

pistaceis, olivenolie, hvid chokolade mousse og hindbær



PROFITEROLES

med fed vaniljeis og chokolade sauce



DANSK JORDBÆRDRØM

friske jordbær, yoghurt, vaniljeis
samt amarena kirsebær

PRIS PR. DESSERT

KR. 125,-



BØRNERETTER

BØRNESTEAK (+ kr. 50,-)

af Sydamerikansk oksefilet,
med håndskårne pommes frites og bearnaisesauce



PANDESTECT RØDTUNGEFILET

med sprøde håndskårne pommes frites,
salat og remoulade



2 STK. SPRØDE KYLLINGEFILETER I PANKO

med sprøde håndskårne pommes frites,
salat og remoulade



KLASSISK SPAGHETTI BOLOGNESE

PRIS PR. BØRNERET

KR. 185,-



VORES OSTE

Udvalg fra europæiske oste

kr. 145,-



Dyvig Badehotel



KAFFE & TE

Kifarú stempelkaffe	kr. 58,-
Kifarú filter "Madamblå"	kr. 48,-
Serveres fra kl. 7.00 - 16.00	
Espresso Enkelt	kr. 38,-
Espresso Dobbelt	kr. 58,-
Cafe Latte	kr. 65,-
Cappuccino.	kr. 58,-
'IS'kaffe - dobbelt espresso	kr. 65,-
Irish coffee	kr. 145,-
Varm chokolade med flødeskum 70%	kr. 78,-



Alt vores kaffe er lavet på KIFARU COFFEE.

Te fra Perch's Tehandel København

Kronprinsesse te, Earl Grey-lemon blade . . .	kr. 58,-
Klassisk Earl Grey, med bergamotteolie	kr. 58,-
Grøn te, citron og ingefær	kr. 58,-
Økologisk kamille te	kr. 58,-
Frisk mynte te	kr. 58,-
Spørg for yderligere udvalg fra Champagne & Te Salonen	

ØL & VAND

Non alcohol øl på flaske	kr. 68,-
Fad lille.	kr. 65,-
Fad stor.	kr. 85,-
Vælg mellem:	
Carlsberg	
Tuborg Classic	
Grimbergen, mørk	
Jacobsen Yakima IPA	
Kronenbourg Blanc 1664	



Sodavand, flaske 25 cl.	kr. 48,-
Ramlösa, flaske 33 cl.	kr. 58,-
Dyvig hyldeblomst	kr. 58,-
Ufiltreret æblemost	kr. 58,-
Friskpresset appelsinjuice	kr. 68,-
Kildevand Gently Sparkling	kr. 75,-
Kildevand Still	kr. 75,-




DESSERT- & PORTVINE

Pr. gl. 6 cl.

Castelnau de Suduiraut	
Sauternes - Grands terroirs.	kr. 145,-
Fonseca	
Portvin - Tawny	kr. 135,-

2003 Taylor's (best buy)
Portvin
kr. 275,-



2015 Château d'Yquem "Coravin"
Château d'Yquem - 1. Grand Cru
Sauternes - Bordeaux
kr. 475,-



Ved betaling med firmakort, Mastercard, American Express ect.
pålægges gebyret betaleren.