

Serviert mit ZITRONE &
HIMBEER Vinaigrette

Dyvig Badehotel

AUSTERN, HUMMER & KAVIAR

AUSTERN

Perle Blanc
Pro Stück DKK 38,-



Gillardeau
Pro Stück DKK 65,-



Josephine
Pro Stück DKK 75,-



3 Stück

Gillardeau ROYAL
frittiert und serviert mit
"ponzu" Mayo und
GASTROUnika Golden Caviar
DKK 365,-

HUMMER

**Gratinierter
"Jomfruhummer"**
mit Piment Mayo und Zitrone
6 Halbe DKK 225,-
12 Halbe DKK 398,-

Hummer "Hotdog"
in Brioche mit Piment
und Schnittlauchcreme,
handgeschnittenen Pommes
und kleinen Salat
DKK 298,-



Hummer Gratiné
serviert mit Spargelsalat,
Crudité vom Sommergemüse und
Fingerlime Vinaigrette
DKK 365,-

KAVIAR

**30g GASTRO Unika
Ossetra Kaviar**
serviert mit Toast, Zwiebeln
und Sauerrahm
DKK 455,-



**125g GASTRO Unika
Ossetra Kaviar**
serviert mit Blinis, Sauerrahm,
Schnittlauch, Rote Zwiebel
DKK 2.800,-



**250g GASTRO Unika
Ossetra Nobel Kaviar**
serviert mit Blinis, Sauerrahm,
Schnittlauch, Rote Zwiebel
DKK 5.600,-

Dyvig MEERESFRÜCHTE PLATTE

- 1/2 dänischer schwarzer Hummer
- 2 Stück Krabbenklauen
- 8 Stück in Salzlake gekochten Garnelen
- 2 Stück Austern
- 4 Stück Norwegischer Hummer
- Muscheln aus dem Limfjord

Serviert mit Rouille, Zitrone
und handgeschnittenen Pommes frites

Pro person DKK **698,-**

Optional

30g
Gold Caviar
DKK 298,-

*Nach 14 Jahren hat sich Chef Amstrup entschieden
"Dyvig's Stjernes kud" zu modernisieren
- Lass dies die neue Signatur sein*

DYVIGS MEER "STJERNESKUD" DE LUX

mit gebratenem und gedämpftem
Seezungenfilet, Dyvig's haus-
geräuchertem Lachs, in Aquavit
gewaschenen Forellenrogen, schwedischen
Garnelen, weißem Spargel, Zitrone und
zwei köstlichen Dressings

DKK **298,-**



Dyvig Badehotel

MITTAGESSEN IM BADEHOTEL

Mittagsmenü – serviert von 11.30 - 16.00 Uhr

Knuspriges Rotzungenfilet in Panko

mit Dyvigs Roggenbrot,
Remoulade, Zitrone und Dill

DKK 168,-



“Smørrebrød“

von Hand gepulte Garnelen
mit frischer, hausgemachter Mayo,
Zitrone und Dill

DKK 225,-



Moulè Frites aus dem Limfjord

mit Kräutern und Dill, serviert mit
Pommes und Mayonnaise

DKK 268,-



KLASSISCHER CÄSAR-SALAT

mit Grästen Hähnchen,
Croutons, Parmesan
und Pfefferspeck

DKK **248,-**



Dyvigs hausgeräucherter Lachs

mit kleinen Salat,
Creme von geräucherten Käse,
Wachtelei und Zitronencurd

DKK 218,-



Ganz gebratene Rotzunge

mit weißem Spargel, Petersilienkartoffeln
und Buttersauce

DKK 298,-



Tomatensalat de luxe

serviert mit Buratta, frischen Himbeeren,
Basilikum und Vinaigrette

DKK 168,-

KLASSISCHE HUMMER BOUILLABAISSE

mit Fisch und Meeresfrüchten serviert mit Rouille und Croutons.

DKK **248,-**



Klassisches Omelett
à la Dyvig in der Gusseisenpfanne mit
Roter Bete und Senf
DKK 178,-

“Pariserbøf” 250g
Rinderhacksteak mit Kapern,
Zwiebeln, Roter Bete und Meerrettich
DKK 225,-

Knuspriges IBERICO-Schnitzel
serviert mit Spargel, Zitrone
und gebräunter Butter mit
Kapern und Zwiebeln
DKK 298,-



WAGYU BURGER DE LUX

im Briochebrötchen mit geräuchertem
“Vesterhavssost”, süßer Barbecue-Sauce,
Zwiebeln und knackigem Eisbergsalat.
Serviert mit handgeschnittenen
Pommes und Chili-Mayo

DKK **298,-**



Pata negra Jamón
„Schinken vom iberischen Schwein“
24 Monate, mit Olive Verdi Oliven
DKK 168,-

Gänseleber-Terrine
mit Apfel-Safrankompott
und Brioche
DKK 178,-

Rindstartar
mit Kräutern, Zwiebeln und Kapern,
serviert mit handgeschnittenen
Pommes und Salat
DKK 298,-



Serviert mit ZITRONE &
HIMBEER Vinaigrette

Dyvig Badehotel

AUSTERN, HUMMER & KAVIAR

AUSTERN

Perle Blanc
Pro Stück DKK 38,-



Gillardeau
Pro Stück DKK 65,-



Josephine
Pro Stück DKK 75,-



3 Stück

Gillardeau ROYAL
fritiert und serviert mit
"ponzu" Mayo und
GASTROunika Golden Caviar
DKK 365,-

HUMMER

Gratinierter "Jomfruhummer"

mit Piment Mayo und Zitrone

6 Halbe DKK 225,-
12 Halbe DKK 398,-

Hummer "Hotdog"
in Brioche mit Piment
und Schnittlauchcreme,
handgeschnittenen Pommes
und kleinen Salat
DKK 298,-



Hummer Gratiné
serviert mit Spargelsalat
und Crudité vom Sommergrün und
Finger-Limetten-Vinaigrette
DKK 365,-

KAVIAR

**30g GASTRO Unika
Ossetra Kaviar**
serviert mit Toast, Zwiebeln
und Sauerrahm
DKK 455,-



**125g GASTRO Unika
Ossetra Kaviar**
serviert mit Blinis, Sauerrahm,
Schnittlauch, Rote Zwiebel
DKK 2.800,-



**250g GASTRO Unika
Ossetra Nobel Kaviar**
serviert mit Blinis, Sauerrahm,
Schnittlauch, Rote Zwiebel
DKK 5.600,-

Dyvigs MEERESFRÜCHTE PLATTE

- 1/2 dänischer schwarzer Hummer
- 2 Stück Krabbenklauen
- 8 Stück in Salzlake gekochten Garnelen
- 2 Stück Austern
- 4 Stück Norwegischer Hummer
- Muscheln aus dem Limfjord

Serviert mit Rouille, Zitrone
und handgeschnittenen Pommes frites

Pro person DKK **698,-**

Optional

30g
Gold Caviar
DKK 298,-

Moulè Frites aus dem Limfjord
mit Kräutern und Dill, serviert mit
Pommes und Mayonnaise
DKK 268,-

Ganz gebratene Rotzunge
mit weißem Spargel, Petersilienkartoffeln
und Buttersauce
DKK 298,-

*Nach 14 Jahren hat sich Chef Amstrup entschieden
"Dyvig's Stjernes kud" zu modernisieren
- Lass dies die neue Signatur sein*

DYVIGS MEER "STJERNESKUD" DE LUX

mit gebratenem und gedämpftem Seezungenfilet,
Dyvig's hausgeräuchertem Lachs, in Aquavit gewaschen
Forellenrogen, schwedischen Scherengarnelen,
weißem Spargel, Zitrone und zwei köstlichen Dressings

DKK 298,-

Dyvig Badehotel

EIN ABEND IM DYVIG

Abendmenü – serviert von 17.30 - 21.30 Uhr

Gebratener färöischer Lachs
mit sautiertem Spinat, grünem Spargel
und Rieslingsauce
Klein DKK 148,-
Groß DKK 298,-



Tatar vom Thunfisch
mit Wakame, Sesam,
Koriander und Avocado
DKK 168,-

DIE BRASSRIE HUMMER BOUILLABAISSE

mit Fisch und Meeresfrüchten
serviert mit Rouille und Croutons

Vorspeise DKK 198,-

Hauptspeise DKK 268,-

Gänseleber-Terrine
mit Apfel-Safrankompott und Brioche
DKK 158,-



Escargots de Bourgogne
(Schnecken)
mit Petersilie, Knoblauch und Croutons
DKK 148,-



Pata negra Jamón
„Schinken vom iberischen Schwein“
24 Monate, mit Olive Verdi Oliven
DKK 168,-

GRÜNE GERICHTE

Tomatensalat de luxe
serviert mit Buratta, frischen Himbeeren,
Basilikum und Vinaigrette

Kleines
Gericht DKK 168,-

Pilztoast
auf Butter gebratenem
Sauerteigbrot mit Schnittlauch

Kleines
Gericht DKK 158,-

Rigatoni
mit Morcheln, Trüffelcreme, sautiertem
Spinat und frisch geriebenem Trüffel

DKK 278,-

Zuwahl frisch geriebener Trüffel DKK 125,-

Optional

**Gebratene
Foie Gras**
Pro Stück
DKK 158,-

Rindstartar

mit Kräutern, Zwiebeln und Kapern, serviert mit
handgeschnittenen Pommes und Salat
DKK 278,-

Optional

**Dänischer
Schwarzer
Hummer**
DKK 158,-

FLEISCH & GEFLÜGEL

**Steak Bearnaise
und Pommes**
serviert mit Sommergemüse
DKK 325,-



Tournedos Rossini
gebratene Foie Gras,
Trüffelsauce und
frisch geriebener Trüffel
DKK 525,-



WAGYU BURGER DE LUX

im Briochebrötchen mit geräuchertem
„Vesterhavssost“, süßer Barbecue-Sauce,
Zwiebeln und knackigem Eisbergsalat.
Serviert mit handgeschnittenen
Pommes und Chili-Mayo

DKK 298,-



Poussin „Grillé Diable“
mit Sauce Diable, Morcheln,
Spinat und Kartoffelgratin
DKK 325,-



**Knuspriges
IBERICO-Schnitzel**
serviert mit Spargel, Zitrone und
gebräunter Butter mit Kapern
und Zwiebeln
DKK 298,-

Dyvig Badehotel

NACHSPEISEN & KINDERGERICHTE

NACHSPEISEN

SCHOKOLADENFONDANT
mit flüssigem Kern und Vanilleeis



HAUSGEMACHTE PFANNKUCHEN
mit Suzette-Sauce, gerösteten Mandelblättchen
und Vanilleeis
(hierzu empfehlen wir ein Glas Sauternes)



BELLA "PISTACHE"
Pistazieneis, Olivenöl, weiße Schokoladenmousse
und Himbeeren



PROFITEROLES
mit Vanille Eis-creme und Schokoladen sauce



DÄNISCHER ERDBEERTRAUM
mit Vanilleeis, Joghurt und
amarena Kirschen

PREIS PRO NACHTISCH

DKK 125,-

KINDERGERICHTE

STEAK BEARNAISE (+ DKK 50,-)
aus südamerikanischem Rinderfilet mit
handgeschnittenen Pommes und Sauce Bearnaise



**GEBRATENES
FILET VON DER ROTZUNGE**
mit knusprigen handgeschnittenen Pommes,
Salat und "Remoulade"



**2 STÜCK KNUSPRIG GEBRATENE
HÄHNCHENFILETS IN PANKO-PANADE**
mit handgeschnittenen Pommes,
Salat und "Remoulade"



**KLASSISCHE
SPAGHETTI BOLOGNESE**

PREIS PRO KINDERGERICHT

DKK 185,-

UNSERE KÄSEAUSSWAHL

Auswahl an europäischen Käsesorten

DKK 145,-



Dyvig Badehotel



KAFFEE & TEE

- Kifaru Stempel-Kaffee** DKK 58,-
Kifaru Filterkaffee "Madamblå" DKK 48,-
Serveiert von 7.00 - 16.00 Uhr
Espresso Einfach DKK 38,-
Espresso Doppelt DKK 58,-
Cafe Latte DKK 65,-
Cappuccino DKK 58,-
Eiskaffee - doppelter Espresso DKK 65,-
Irish coffee DKK 145,-
Heiße Schokolade mit Schlagsahne 70% DKK 78,-



alle unsere Kaffee-Spezialitäten werden mit "KIFARU COFFEE" gebrüht

Tee von Perch's Thehandel Kopenhagen

- "Kronprinzessinnen-Tee", Earl Grey-Tee mit Zitrone** DKK 58,-
Klassischer Earl Grey – mit Bergamotten Öl DKK 58,-
Grüner Tee – Zitrone-Ingwer DKK 58,-
Bio-Kamillentee DKK 58,-
Frischer Pfefferminztee DKK 58,-

Fragen Sie nach einer weiteren Auswahl aus dem Champagner- und Teesalon

BIER & WASSER

- Alkoholfrei Flaschenbier** DKK 68,-
Vom Fass, klein DKK 65,-
Vom Fass, groß DKK 85,-

Wählen zwischen:

- Carlsberg**
Tuborg Classic
Grimbergen, dunkel
Jacobsen Yakima IPA
Kronenbourg Blanc 1664




- Limonade mit Sprudel, Flasche 25 cl.** DKK 48,-
Mineralwasser, Flasche 33 cl. DKK 58,-
Dyvig's Holunderblütensaft DKK 58,-
Apfelsaft, naturtrüb DKK 58,-
Frisch gepresster Orangensaft DKK 68,-
Mineralwasser mit Kohlensäure DKK 75,-
Mineralwasser DKK 75,-



DESSERT- & PORTWEINE

Preis Pro Glas 6 cl.

- Castelnau de Suduiraut**
Sauternes - Grands terroirs DKK 145,-
Fonseca
Portwein - Tawny DKK 135,-

2003 Taylor's (best buy)
Portwein
DKK 275,-

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



Bei Zahlungen mit Firmenkarten, Mastercard, American Express etc. wird die Gebühr dem Zahler auferlegt.