

# Vinter Brasserie

Serveres med CITRON og  
HINDBÆR vinaigrettes

## ØSTERS, HUMMER & CAVIAR

### ØSTERS

**Perle Blanc**  
Pr. stk. kr. 38,-



**Gillardeau**  
Pr. stk. kr. 65,-



3 stk.

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

*Dyvigs signaturret*

## HAVETS STJERNE- SKUD

med stegt og dampet rødtunge,  
Dyvigs hjemmerøget laks og  
svenske skærgaardsrejer

kr. 298,-



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

## 3 RETTERS VINTERMENU I DYVIG BRASSERIE

Cremet Hummersuppe med dampet fisk og urter

Grillet oksefilet serveres med rødvinsauce,  
syltede løg og kartoffelgratin

Lun chokolade fondant serveres med vanilleis,  
smør crumble samt bær

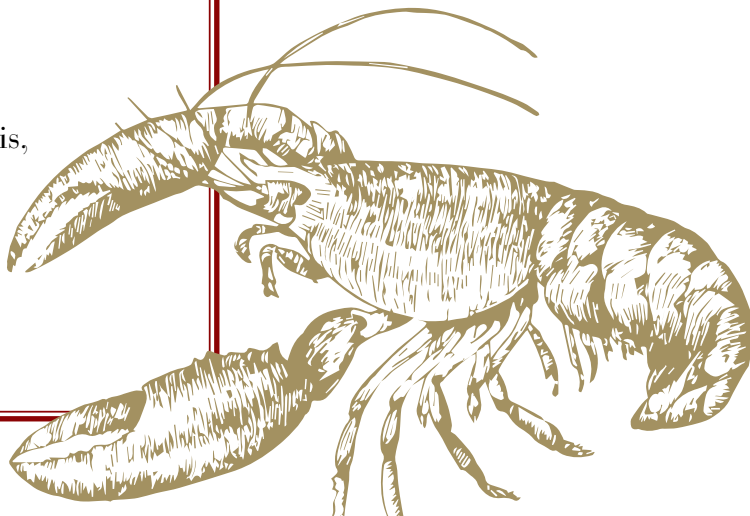
Pris pr. person kr. 525,-

### HUMMER

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



**Hummer "Hotdog"**  
i brioche med piment og  
purløgs-creme, sprøde  
pommes frites og en lille salat  
kr. 298,-



# Vinter Brasserie

## 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,-



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



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



**Helstegt rødtunge**  
med asparges, puruløgskartoffel  
samt smørsauce  
kr. 298,-



**Røget "smørrebrøds" ål**  
på lun rørag og puruløg  
serveres på smørret rugbrød  
kr. 228,-

## BRASSERIETS HUMMER BOUILLABAISSE

med fisk og skaldyr serveres med rouille og crouton

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,-

**Klassisk wienerschnitzel**  
med ristede kartofler,  
ærter og smørsauce  
kr. 298,-



  
**WAGYU BURGER  
DE LUX**

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

Kr. 325,-



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

**Foie Gras terrine**  
med æble/safrankompot og  
brioche  
kr. 198,-

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

# Vinter Brasserie

Serveres med CITRON og  
HINDBÆR vinaigrettes

## ØSTERS, HUMMER & CAVIAR

### ØSTERS

Perle Blanc  
Pr. stk. kr. 38,-



Gillardeau  
Pr. stk. kr. 65,-



3 stk.

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

*Dyvigs signaturret*

## HAVETS STJERNE- SKUD

med stegt og dampet rødtunge,  
Dyvigs hjemmerøget laks og  
svenske skærgaardsrejer

kr. **298,-**



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

### HUMMER

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



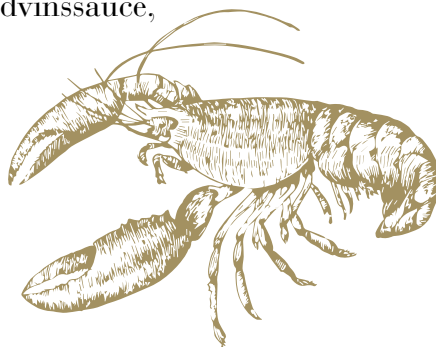
Hummer "Hotdog"  
i brioche med piment og  
purløgs-creme, sprøde  
pommes frites og en lille salat  
kr. 298,-

## 3 RETTERS VINTERMENU I DYVIG BRASSERIE

Cremet Hummersuppe med dampet fisk og urter

Grillet oksefilet serveres med rødvinssauce,  
syltede løg og kartoffelgratin

Lun chokolade fondant  
serveres med vanilleis,  
smør crumble samt bær



Pris pr. person kr. **525,-**

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



Helstegt rødtunge  
med asparges, purløgs-  
kartoffel samt smørsauce  
kr. 298,-


# Vinter Brasserie

## EN AFTEN PÅ DYVIG

Aften menu – serveres fra kl. 17.30 - 21.30

**Jordskokke cremesuppe**  
med ristet kammusling og urteolie  
kr. 158,-



 **Svampe toast**  
på smørristet surdejsbrød med purløg  
kr. 158,-

Tilvalg af friskrevet trøffel  
kr. 125,-



**Crab Cake**  
med crispy salat, vinaigrette  
og krabbekbisque  
kr. 168,-

### BRASSERIETS HUMMER BOUILLABAISSE

med fisk og skaldyr serveres  
med rouille og crouton

Forret kr. 228,-

Hovedret kr. 298,-

**Foie gras terrine**  
med æble/safrankompot  
og brioche  
kr. 198,-



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




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

## KØD & FJERKRÆ

**Tatar af okse**  
rørt med urter, løg og kapers serveres  
med pommes frites og salat

kr. 278,-

 **Rigatoni pasta**  
serveres med morkler, trøffel creme,  
sauteret spinat samt frisk revet trøffel

kr. 278,-

Tilvalg

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



### FRA GRILLEN

Tilvalg

**Dansk  
Sorthummer**  
kr. 158,-



**Steak Bearnaise  
og fritter**  
serveres med årstidens grønt  
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 salat.  
Serveres med håndskåret pommes frites  
samt chili mayo

Kr. 325,-



**Braiseret svinekæbe**  
med mos, løg, jordskok og urter  
kr. 278,-



**Klassisk wienerschnitzel**  
med ristede kartofler,  
ærter og smørsauce  
kr. 298,-

# Vinter Brasserie

## 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 "PISTACIE"**  
pistacieis, olivenolie,  
hvid chokolademousse og hindbær



**PROFITEROLES**  
med fed vaniljeis og chokoladesauce



**PÆRE BELLE HELENE**  
serveres med vaniljeis, chokoladesauce  
og luftig fløde

PRIS PR. DESSERT

KR. **138,-**



### BØRNERETTER

**BØRNESTEAK (+ kr. 50,-)**  
af Sydamerikansk oksefilet,  
med pommes frites og bearnaisesauce



**PANDESTEGT  
RØDTUNGEFILET**  
med sprøde pommes frites,  
salat og remoulade



**2 STK. SPRØDE  
KYLLINGEFILETER I PANKO**  
med sprøde pommes frites,  
salat og remoulade



**KLASSISK  
SPAGHETTI BOLOGNESE**

PRIS PR. BØRNERET

KR. **185,-**



## VORES OSTE

Udvalg af europæiske oste

kr. **155,-**



# Vinter Brasserie



## KAFFE & TE

- Kifaru stempelkaffe** . . . . . kr. 58,-  
**Kifaru 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

- Alkoholfri øl på flaske** . . . . . kr. 68,-  
**Fadøl lille** . . . . . kr. 65,-  
**Fadøl 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's 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.