

Serviert mit ZITRONE &
HIMBEER Vinaigrette

Winter-Brasserie

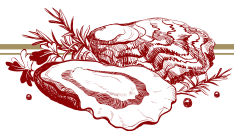
AUSTERN, HUMMER & KAVIAR

AUSTERN

Perle Blanc
Pro Stück DKK 38,-



Gillardeau
Pro Stück DKK 65,-



3 Stück

Gillardeau ROYAL
frittiert und serviert mit
Ponzu-Mayo und
GASTROunika Golden Caviar
DKK 365,-

Dyvig's Signatur Gericht

DAS MEER "STJERNE- SKUD"

mit gebratenem und gedünstem
Fisch, Dyvigs hausgeräucherter
Lachs und schwedische Garnelen

DKK 298,-



KAVIAR

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



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



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

3-GANG- WINTERMENÜ IN DYVIG BRASSERIE

Cremige Hummersuppe mit gedünstem Fisch
und Kräutern

Gegrilltes Rinderfilet, serviert mit Rotweinsauce,
eingelegte Zwiebeln und Kartoffelgratin

Schokoladenfondant mit Vanilleeis,
Butterstreusel und Beeren

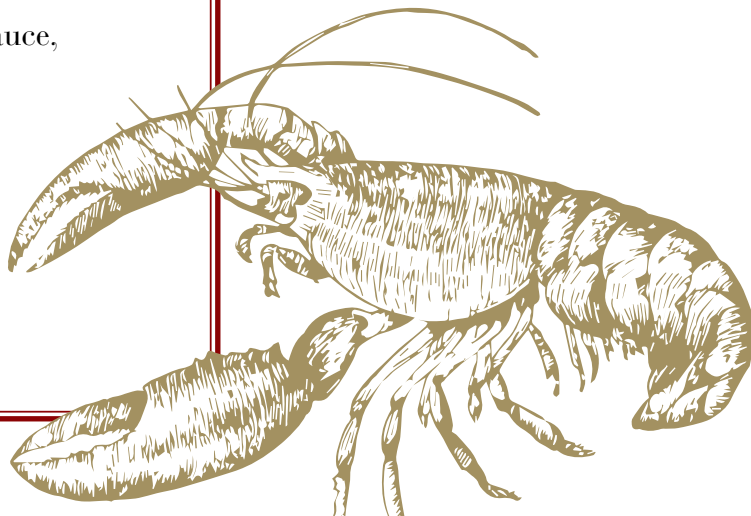
Preis pro Person DKK 525,-

HUMMER

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



Hummer "Hotdog"
in Brioche mit Piment und Schnitt-
lauchcreme, handgeschnittenen
Pommes und kleinem Salat
DKK 298,-



Winter-Brasserie

EIN MITTAGESSEN MIT AUSBLICK

Mittagsmenü – serviert von 11.30 - 16.00 Uhr

Knuspriges Rotzungenfilet in Panko

mit Dyvigs Roggenbrot,
Remoulade, Zitrone und Dill

DKK 168,-



Garnelen "Smørrebrød"

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

DKK 225,-



Moules 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 kleinem Salat,
Creme von geräuchertem Käse,
Wachtelei und Lemoncurd

DKK 218,-



Ganz gebratene Rotzunge

mit Spargel, Petersilienkartoffeln
und Buttersauce

DKK 298,-



Geräucherter Aal "Smørrebrød"

mit warmem Rührei und Schnittlauch,
serviert auf getoastetem Roggenbrot.

DKK 228,-

DIE BRASSRIE 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,-

"Pariserbof" 250g

Rinderhacksteak mit Kapern,
Zwiebeln, Roter Bete und Meerrettich

DKK 225,-

Klassisches Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Bratkartoffeln,
Erbsen und Buttersauce

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 325,-



Pata negra Jamón

„Schinken vom iberischen Schwein“
24 Monate, mit Olive Verdi Oliven

DKK 168,-

Gänseleber-Terrine

mit Apfel-Safrankompott
und Brioche

DKK 198,-

Rindstatar

mit Kräutern, Zwiebeln und Kapern,
serviert mit handgeschnittenen
Pommes und Salat

DKK 298,-



Serviert mit ZITRONE &
HIMBEER Vinaigrette

Winter-Brasserie

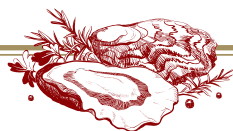
AUSTERN, HUMMER & KAVIAR

AUSTERN

Perle Blanc
Pro Stück DKK 38,-



Gillardeau
Pro Stück DKK 65,-



3 Stück

Gillardeau ROYAL
frittiert und serviert mit
Ponzu-Mayo und
GASTROunika Golden Caviar
DKK 365,-

Dyvig's Signatur Gericht

DAS MEER "STJERNE- SKUD"

mit gebratenem und gedünstetem
Fisch, Dyvigs hausgeräucherter
Lachs und schwedische Garnelen

DKK 298,-



KAVIAR

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



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



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

HUMMER

Gratinierter
Kaisergranat
mit Piment Mayo und Zitrone
6 Hälften DKK 225,-
12 Hälften DKK 398,-

Hummer "Hotdog"
in Brioche mit Piment und Schnitt-
lauchcreme, knusprigen Pommes frites
und kleinem Salat
DKK 298,-

3 RETTERS VINTERMENU I DYVIG BRASSERIE

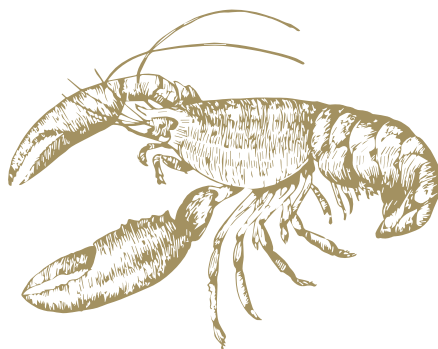
Cremige Hummersuppe mit gedünstetem Fisch und Kräutern

Gegrilltes Rinderfilet, serviert mit Rotweinsauce,
eingelegte Zwiebeln und Kartoffelgratin

Schokoladenfondant mit
Vanilleeis, Butterstreusel
und Beeren

Preis pro Person

DKK 525,-



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



Gebatene Rotzunge
mit Spargel, Petersilienkartoffeln
und Buttersauce
DKK 298,-

Winter-Brasserie

EIN ABEND IM DYVIG

Abendmenü – serviert von 17.30 - 21.30 Uhr

Topinambur-Cremesuppe
mit gebratener Jakobsmuschel und
Kräuteröl und knusprigem Topinambur
DKK 158,-

 **Pilztoast**

auf Butter gebratenem Sauerteigbrot
mit Schnittlauch
DKK 158,-

Zuwahl frisch geriebener Trüffel
DKK 125,-


Krabbenkuchen
mit knackigem Salat, Vinaigrette
und Krabbenbisque
DKK 168,-

DIE BRASSRIE HUMMER BOUILLABAISSE

mit Fisch und Meeresfrüchten
serviert mit Rouille und Croutons

Vorspeise DKK 228,-

Hauptspeise DKK 298,-

Gänseleber-Terrine
mit Apfel-Safrankompott und
Brioche
DKK 198,-


**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,-

FLEISCH & GEFLÜGEL

Rindstatar
mit Kräutern, Zwiebeln und Kapern,
serviert mit Pommes frites und Salat

DKK 278,-

Optional
Gebratene
Foie Gras
Pro Stück
DKK 158,-

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

DKK 278,-

Optional
Dänischer
Schwarzer
Hummer
DKK 158,-

VOM GRILL

**Steak Bearnaise
und Pommes frites**
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
Nordseekäse, süßer Barbecue-Sauce,
Zwiebeln und knackigem Eisbergsalat
Serviert mit handgeschnittenen Pommes
Frites und Chili-Mayo

DKK 325,-

**Geschmorte
Schweinebacke**
mit Püree, Zwiebeln,
Topinambur und Kräutern
DKK 278,-


**Klassisches
Wiener Schnitzel**
vom Kalb mit gebratenen Kartoffeln,
Erbsen und Buttersauce
DKK 298,-

Winter-Brasserie

NACHSPEISEN & KINDERGERICHTE

NACHSPEISEN

CHOKOLADENFONDANT
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 und Schokoladensauce



BIRNE "BELLE HELLE"
serviert mit Vanille Eis, Schokoladensauce
und luftige Sahne

PREIS PRO NACHTISCH

DKK **138,-**

KINDERGERICHTE

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



GEBRATENES ROTZUNGENFILET
mit knusprigen Pommes frites,
Salat und Remoulade



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



**KLASSISCHE
SPAGHETTI BOLOGNESE**

PREIS PRO KINDERGERICHT

DKK **185,-**

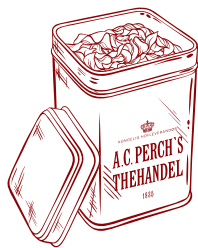
UNSERE KÄSEAUSSWAHL

Auswahl an europäischen Käsesorten

DKK **155,-**



Winter-Brasserie



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

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

Zur Auswahl stehen:

- 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,-
Dyvigs 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.