

Serveres med CITRON,
HINDBÆR vinaigrettes og
PERUVIANSK sauce

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 Gold 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. 325,-



En halv hummer
serveres kold med chilimayo,
små salater, citron og lun toast
kr. 365,-

CAVIAR

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



**125g GASTRO Unika
Gold Caviar**
serveres med blinis, creme fraiche,
purløg og rødløg
kr. 2.800,-



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

Dyvigs

SKALDYRS FAD

- 1/2 dansk sort hummer
- Kammuslinge ceviche "orientalsk"
- 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,-



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



**KLASSISK
CÆSARSALAT**

med Gråsten unghane,
croutoner, parmesan
og peberbacon

kr. **248,-**




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



Helstegt rødtunge
med hvide asparges, purlogskartoffel
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 rouille 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,-

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



WAGYU BURGER DE LUX

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

Kr. **298,-**



Pata Negra & Buratta
"Sortfodsskinke" 24 mdr.
serveres med oliven og parmesan crust
kr. 178,-

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,
HINDBÆR vinaigrettes og
PERUVIANSK sauce

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 Gold 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. 325,-



En halv hummer
serveres kold med chilimayo,
små salater, citron og lun toast
kr. 365,-

CAVIAR

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



**125g GASTRO Unika
Gold Caviar**
serveres med blinis, creme fraiche,
purløg og rødæg
kr. 2.800,-



**250g GASTRO Unika
Ossetra Nobel Caviar**
serveres med blinis, creme fraiche,
purløg og rødæg
kr. 5.600,-

Dyvigs SKALDYRS FAD

- 1/2 dansk sort hummer
- Kammuslinge ceviche "orientalsk"
- 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,-

Moules 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 modernisere 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

Færøsk laksetatar

med avocado, radise og orientalsk sauce
kr. 158,-



Reje cocktail anno "1980"

Håndpillede rejer, pocheret æg,
tomatiseret dressing,
syltede hvide asparges samt citron
kr. 168,-



Svampe toast

på smørristet surdejsbrød og med purløg
kr. 168,-

Tilvalg af frisk revet trøffel kr. 135,-

BRASSERIETS HUMMER BOUILLABAISSE

med fisk og skaldyr serveres
med rouille og croutons

Forret kr. 225,-

Hovedret kr. 298,-

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



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



Pata Negra & Buratta
"Sortfodsskinke" 24 mdr. serveres med
oliven og parmesan crust
kr. 178,-



Tomatsalat de lux

serveres med Buratta,
friske hindbær,
basilikum samt vinaigrette

kr. 168,-

Tilvalg

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

Tatar af okse

rørt med urter, løg og kapers
serveres med håndskårne
pommes frites og salat

kr. 298,-



Rigatoni pasta

serveres med morkler,
trøffel creme, sauteret spinat
samt frisk revet trøffel

kr. 298,-

Tilvalg

Dansk
Sorthummer
kr. 158,-

KØD & FJERKRÆ

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
håndskårne pommes frites samt chili mayo

Kr. 325,-



Gråsten Unghane & Rabarber

serveres med nye kartofler,
sprød agurkesalat samt hønse jus
kr. 298,-



Klassisk Wienerschnitzel

med ristede kartofler,
ærter og smørsauce
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)



KLASSISK CRÈME BRÛLÉE
med vanilje



ITALIENSK TIRAMISU
med espresso essens, ladyfingers
og cremet mascarpone



**DANSK
JORDBÆRDRØM**
friske jordbær, yoghurt, vaniljeis
samt amarena kirsebær

PRIS PR. DESSERT

KR. 142,-



BØRNERETTER

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



**PANDESTEGT
RØDTUNGEFILET**
med sprøde håndskårne pommes frites,
grønt og remoulade



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



**KLASSISK
SPAGHETTI BOLOGNESE**

PRIS PR. BØRNERET

KR. 185,-



VORES OSTE

Udvalg af europæiske oste

kr. 165,-



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,-
Irsk kaffe	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

Erdinger Hefe Weissbier 50 cl. flaske	kr. 85,-
Fadøl:	
Brooklyn Special Effects (Alcoholfri – 0.4%)	
Carlsberg Pilsner	
Tuborg Classic	
Jacobsen Brown Ale	
Jacobsen Yakima IPA	
Fad lille.	kr. 65,-
Fad stor.	kr. 85,-



Sodavand, flaske 25 cl.	kr. 48,-
Ramlösa, flaske 33 cl.	kr. 58,-
Dyvig hyldeblomst	kr. 58,-
Ufiltreret æblemost	kr. 58,-
Friskpresset appelsinjuice	kr. 68,-
Dyvig passion ice tea	kr. 88,-
Kildevand Gently Sparkling	kr. 75,-
Kildevand Still.	kr. 75,-



DESSERT- & PORTVINE

Pr. gl. 6 cl.

Castelnau de Suduiraut	
Sauternes - Grands terroirs.	kr. 148,-
Fonseca	
Portvin - Tawny	kr. 138,-

2003 Taylor's (best buy)

Portvin
kr. 278,-



2016 Château d'Yquem "Coravin"

Château d'Yquem – 1. Grand Cru
Sauternes – Bordeaux
kr. 478,-



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