

Serviert mit ZITRONE,  
HIMBEER Vinaigrette &  
PERUANISCHE Sauce

# 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 Gold Caviar  
DKK 365,-

### HUMMER

#### Gratinierter "Jomfruhummer"

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

#### Hummer "Hotdog"

in Brioche mit Piment  
und Schnittlauchcreme,  
handgeschnittenen Pommes  
und kleinem Salat  
DKK 325,-



#### Halben Hummer

wird kalt serviert mit Chili-Mayo,  
kleinen Salaten, Zitrone und  
warmem Toast  
DKK 365,-

### KAVIAR

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



#### 125g GASTRO Unika Gold Kaviar

serviert mit Blinis, Sauerrahm,  
Schnittlauch und Roter Zwiebel  
DKK 2.800,-



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

## Dyvig MEERESFRÜCHTE PLATTE

- 1/2 dänischer schwarzer Hummer
- Jakobsmuschel Ceviche  
"orientalisch"
- 8 Stück in Salzlake  
gekochte 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,-



### 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 weißem Spargel, Petersilienkartoffeln  
und Buttersauce

DKK 298,-



### Tomatensalat de luxe

serviert mit Burrata, 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,-

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



## WAGYU BURGER DE LUX

im Briochebrötchen mit geräuchertem  
"Vesterhavsost", süßer Barbecue-Sauce,  
Zwiebeln und knackigem Salat.  
Serviert mit handgeschnittenen  
Pommes und Chili-Mayo

DKK **298,-**



**Pata Negra & Burrata**  
„Jamon Iberico“ 24 Monate  
serviert mit Oliven und Parmesan-Kruste  
DKK 178,-

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

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



Serviert mit ZITRONE,  
HIMBEER Vinaigrette &  
PERUANISCHE Sauce

# 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 Gold Caviar  
DKK 365,-

### HUMMER

#### Gratinierter "Jomfruhummer"

mit Piment-Mayo und Zitrone

6 Hälften DKK 225,-  
12 Hälften DKK 398,-

**Hummer "Hotdog"**  
in Brioche mit Piment  
und Schnittlauchcreme,  
handgeschnittenen Pommes  
und kleinem Salat  
DKK 325,-



**Halben Hummer**  
wird kalt serviert mit Chili-Mayo,  
kleinen Salaten, Zitrone und  
warmem Toast  
DKK 365,-

### KAVIAR

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



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



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

## Dyvig's MEERESFRÜCHTE PLATTE

- 1/2 dänischer schwarzer Hummer
- Jakobsmuschel Ceviche  
"orientalisch"
- 8 Stück in Salzlake  
gekochte 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,-

**Moules 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

**Färöische Lachs-Tatar**  
mit Avocado, Radieschen und  
orientalischer Sauce  
DKK 158,-



**Garnelen Cocktail anno „1980“**  
von Hand gepulte Garnelen, pochiertes Ei,  
tomatisiertes Dressing, eingelegte weiße  
Spargeln und Zitrone  
DKK 168,-



**Pilztoast**

in Butter gebratenes Sauerteigbrot  
mit Schnittlauch  
DKK 168,-

Nach Wahl frisch geriebener Trüffel DKK 135,-

### DIE BRASSRIE HUMMER BOUILLABAISSE

mit Fisch und Meeresfrüchten  
serviert mit Rouille und Croutons

Vorspeise DKK 225,-

Hauptspeise DKK 298,-

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



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



**Pata Negra & Burrata**  
„Jamon Iberico“ 24 Monate  
serviert mit Oliven und Parmesan-Kruste  
DKK 178,-

**Tomatensalat de luxe**  
serviert mit Burrata,  
frischen Himbeeren,  
Basilikum und Vinaigrette  
DKK 168,-

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

**Rigatoni**  
mit Morcheln, Trüffelcreme,  
sautiertem Spinat und  
frisch geriebenem Trüffel  
DKK 298,-

Optional

Gebratene  
Foie Gras  
Pro Stück  
DKK 158,-

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 Salat.  
Serviert mit handgeschnittenen  
Pommes und Chili-Mayo

DKK 325,-



### Hähnchenbrustfilet aus Grästen

mit frischem Gurkensalat, Hähnchen-  
sauce, Rhabarber-Kompott und  
neue Dänische Kartoffeln  
DKK 298,-



**Klassisches  
Wiener Schnitzel**  
vom Kalb mit gebratenen Kartoffeln,  
Erbsen und Buttersauce  
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)



**KLASSISCHE CRÈME BRÛLÉE**  
mit Vanille



**ITALIENISCHES TIRAMISU**  
mit Espresso-Essenz, Löffelbiskuits



**DÄNISCHER ERDBEERTRAUM**  
mit Vanilleeis, Joghurt und  
Amarena Kirschen

PREIS PRO NACHTISCH

DKK **142,-**

### KINDERGERICHTE

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



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



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



**KLASSISCHE  
SPAGHETTI BOLOGNESE**

PREIS PRO KINDERGERICHT

DKK **185,-**

## UNSERE KÄSEAUFWAHL

Auswahl von europäischen Käsesorten

DKK **165,-**



# 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

- Erdinger Hefe Weissbier, Flasche 50 cl. . . . DKK 85,-  
**Vom Fass:**  
Brooklyn Special Effects (Alkoholfri – 0.4%)  
Carlsberg Pilsner  
Tuborg Classic  
Jacobsen Brown Ale  
Jacobsen Yakima IPA  
Vom Fass, klein . . . . . DKK 65,-  
Vom Fass, groß . . . . . DKK 85,-




- 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,-  
Dyvig's passion Eistee . . . . . DKK 88,-  
Mineralwasser mit Kohlensäure . . . . . DKK 75,-  
Mineralwasser . . . . . DKK 75,-

## DESSERT- & PORTWEINE

Preis pro Glas 6 cl.

- Castelnau de Suduiraut  
Sauternes - Grands terroirs . . . . . DKK 148,-  
Fonseca  
Portwein - Tawny . . . . . DKK 138,-

2003 Taylor's (best buy)  
Portwein  
DKK 278,-  
  
2016 Château d'Yquem "Coravin"  
Château d'Yquem – 1. Grand Cru  
Sauternes – Bordeaux  
DKK 478,-



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