

Serveres med CITRON og
HINDBÆR vinaigrettes

Vinter Brasserie

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 CASTRO unika
Ossetra Caviar**
serveres med toast, løg og
cremefraiche
kr. 455,-



**125g CASTRO unika
Ossetra Caviar**
serveres med blinis, cremefraiche,
purløg, rødløg
kr. 2.800,-



**250g Ossetra, CASTRO
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 rødvinssauce,
syltede løg og kartoffelgratin

Lun chokolade fondant serveres med vanilleis,
smør crumble samt bær

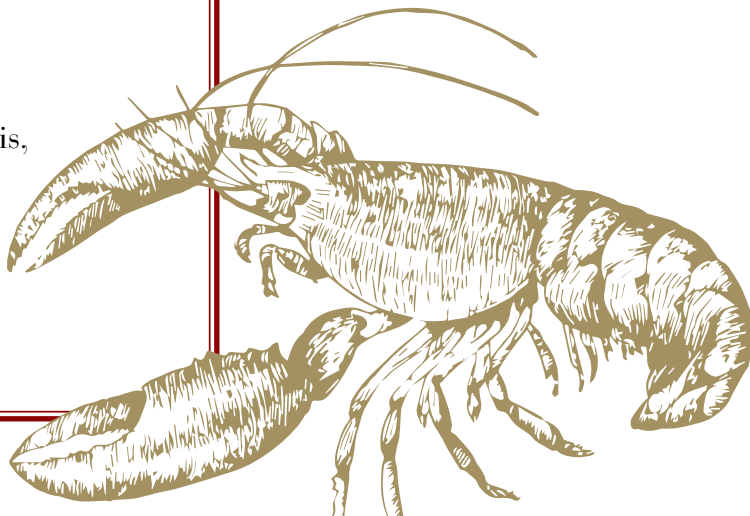
Pris pr. person **kr. 525,-**

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. 325,-



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,-



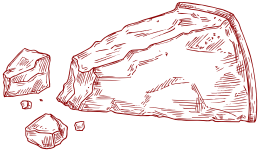
Moules Frites fra Limfjorden
med urter og dild, serveres med
håndskårne pommes frites og mayo
kr. 268,-



KLASSISK CÆSARSALAT

med Gråsten unghane,
croutoner, parmesan
og peberbacon

kr. **248,-**



Dyvigs koldrøget laks
med spæde salater, rygeostcreme,
vagtelæg og citron curd
kr. 245,-



Helstegt rødtunge
med asparges, purløgskartoffel
samt smørsauce
kr. 298,-



 **Tomatsalat de lux**
serveres med Buratta, friske hindbær,
basilikum samt vinaigrette
kr. 168,-

SPRØD QUICHE LORRAINE MED SORT PEBER

serveres med Ventreche skinke, løgkompot,
sprøde salater og urter i vinaigrette

kr. **198,-**

BRASSERIETS HUMMER BOUILLABAISSE

serveres med fisk og skaldyr
samt rouille og crouton

kr. **268,-**



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 vesterhavsost,
sød barbecue, bløde løg og sprød salat.
Serveres med håndskårne pommes frites
samt chili mayo

Kr. **325,-**



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

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



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. 325,-

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,-



Reje cocktail anno "1980"
Håndpillede rejer, pocheret æg,
tomatiseret dressing,
syltede hvide asparges samt citron
kr. 168,-



 **Svampe toast**
på smørret surdejsbrød og med purløg
kr. 168,-

Tilvalg af friskrevet trøffel kr. 135,-

BRASSERIETS HUMMER BOUILLABAISSE

serveres med fisk og skaldyr
samt 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 & 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,-

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

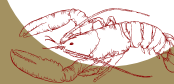
 **Rigatoni pasta**
serveres med morkler,
trøffel creme, sauteret spinat
samt friskrevet trøffel
kr. 298,-

Tilvalg

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

Tilvalg

**Dansk
Sorthummer**
kr. 158,-



KØD & FJERKRÆ

Ribeye
med pommes frites og vintergrønt.
Vælg mellem;
bearnaisesauce / pebersauce
kr. 345,-



Tournedos Rossini
stegt Foie Gras,
trøffelsauce og friskrevet trøffel
kr. 525,-



WAGYU BURGER DE LUX

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

Kr. 325,-



Confit de Canard
serveres med konfiteret
kartoffelfondant, sprøde salater
med vinaigrette og marvsauce
kr. 325,-



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)



KLASSISK CRÈME BRÛLÉE

med vanilje



PROFITEROLES

med fed vaniljeis og chokoladesauce



ITALIENSK TIRAMISU

med espresso essens, ladyfingers
og cremet mascarpone

PRIS PR. DESSERT

KR. 156,-



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. 165,-



Vinter Brasserie



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 (Alkoholfri – 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,-
--------------------------------	----------

Dyvigs hyldeblomst	kr. 58,-
------------------------------	----------

Ufiltreret æblemost	kr. 58,-
-------------------------------	----------

Friskpresset appelsinjuice	kr. 68,-
--------------------------------------	----------

Dyvigs 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.