



Winter-Brasserie

AUSTERN, HUMMER & KAVIAR

AUSTERN

Perle Blanc
Pro Stück DKK 38,-



Gillardeau
Pro Stück DKK 65,-



3 Stück

Gillardeau ROYAL
fritiert 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,-

3-GANG- WINTERMENÜ IN DYVIG BRASSERIE

Cremige Hummersuppe mit gedünstetem Fisch
und Kräutern

Gegrilltes Rinderfilet, serviert mit Rotweinsauce,
eingelegte Zwiebeln und Kartoffelgratin

Schokoladenfondant mit Vanilleeis,
Butterstreusel und Beeren

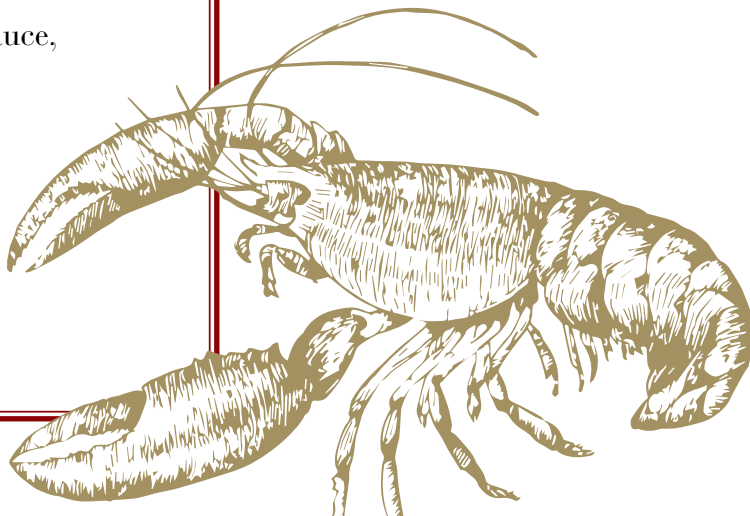
Preis pro Person DKK **525,-**

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 325,-



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

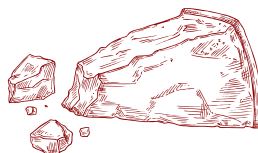
mit Kräutern und Dill, serviert mit
Pommes und Mayonnaise

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,-



Tomatensalat de luxe

serviert mit Burrata, frischen Himbeeren,
Basilikum und Vinaigrette

DKK 168,-

KNUSPRIGE QUICHE LORRAINE MIT SCHWARZEM PFEFFER

serviert mit Ventreche-Schinken, Zwiebelkompott,
knackigen Salaten und Kräutern in Vinaigrette

DKK 198,-

DIE BRASSRIE HUMMER BOUILLABAISSE

serviert mit Fisch, Meeresfrüchten,
Rouille und Croutons

DKK 268,-



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 Brìochebrotchen mit geräuchertem
"Vesterhavsost", süßer Barbecue-Sauce,
Zwiebeln und knackigem Eisbergsalat.

Serviert mit handgeschnittenen
Pommes und Chili-Mayo

DKK 325,-



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

DKK 178,-

Gänseleber-Terrine

mit Apfel-Safrankompott
und Brìoch

DKK 198,-

Rindstatar

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

DKK 298,-



Winter-Brasserie

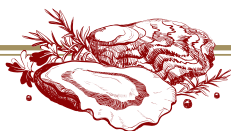
AUSTERN, HUMMER & KAVIAR

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"
im Brioche mit Piment und Schnitt-
lauchcreme, knusprigen Pommes frites
und kleinem Salat
DKK 325,-

3 RETTERS VINTERMENU I DYVIG BRASSERIE

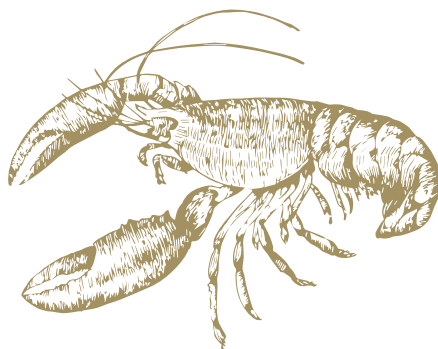
Cremige Hummersuppe mit gedünstetem Fisch und Kräutern

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,-



Gebratene 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,-



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

serviert mit Fisch, Meeresfrüchten,
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 & 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,-**

Optional

**Gebratene
Foie Gras
Pro stück
DKK 158,-**

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

**Dänischer
Schwarzer
Hummer
DKK 158,-**



FLEISCH & GEFLÜGEL

Ribeye

mit Pommes Frites und Wintergemüse.

Wählen Sie zwischen:

Bearnaisesauce / Pfeffersauce

DKK 345,-



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 hand-
geschnittenen Pommes Frites und Chili-Mayo

DKK **325,-**



Confit de Canard

serviert mit konfiertem Kartoffelfondant,
knackigen Salaten mit Vinaigrette
und Marksauce

DKK 325,-



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)



KLASSISCHE CRÈME BRÛLÉE
mit Vanille



PROFITEROLES
mit Vanille Eis und Schokoladensauce



ITALIENISCHES TIRAMISU
mit Espresso-Essenz, Löffelbiskuits

PREIS PRO NACHTISCH

DKK 156,-

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 KÄSEAUFWAHL

Auswahl an europäischen Käsesorten

DKK 165,-



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

Erdinger Hefe Weissbier, Flasche 50 cl. . . .	DKK 85,-
---	----------

Vom Fass:

Brooklyn Special Effects (Alkoholfrei – 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.