

Dyvig Badehotel

BADEHOTELLET'S FROKOST

Frokost menu – serveres fra kl. 11.30 - 16.00

KAN BESTILLES HELE DAGEN

Dyvig's 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. **798,-**

Tilvalg
30g
Gold Caviar
kr. 298,-

ØSTERS

Perle Blanc
Pr. stk. kr. 38,-



Gillardeau
Pr. stk. kr. 68,-



Josephine
Pr. stk. kr. 78,-



3 stk.
Gillardeau ROYAL
friteret og serveret med
"ponzu" mayo og
GASTROUnika Gold Caviar
kr. 368,-

HUMMER

Gratineret
jomfruhummer
med piment mayo og citron
6 halve kr. 228,-
12 halve kr. 398,-

Hummer "hotdog"
i brioche med piment
og purløgscreme,
sprøde håndskårne pommes frites
og en lille salat
kr. 328,-

Dansk sort hummer
1/2 hummer serveres kold
med chilimayo,
små salater, citron og lun toast
kr. 368,-

CAVIAR

30g GASTRO Unika
Ossetra Caviar
serveres med toast, løg
og creme fraiche
kr. 458,-



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



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

Moules Frites fra Limfjorden

med urter og dild, serveres med
håndskårne pommes frites og mayo

kr. **298,-**

Efter 16 år har Chef Amstrup valgt at modernisere Dyvig's stjerneskud
- vores nye signatur

DYVIG'S STJERNESKUD DE LUX

med stegt og dampet rødspættefilet, Dyvig's hjemmerøget laks, akvavit skyllet
ørredrogn, svenske skærgaardsrejer, hvid asparges, citron og to herlige dressinger

kr. **328,-**

Smørstegt rødtunge "doublet"

serveres med sauce hollandaise,
grønne asparges, nye løg
samt nye kartofler

kr. **348,-**

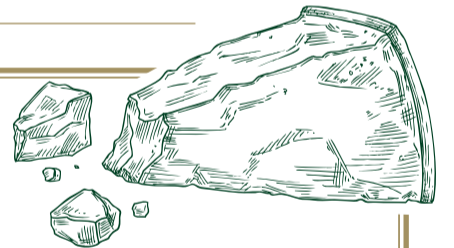
Sprød rødtungefilet i panko
med Dyvig's rugbrød,
remoulade, citron og dild
kr. 188,-

Tomatsalat de lux
serveres med Buratta, friske hindbær,
basilikum samt vinaigrette
kr. 188,-

KLASSISK CÆSARSALAT

med Gråsten unghane, croutoner, parmesan og peberbacon

kr. **248,-**



Dyvig's "rejemad"
Håndpillede rejer med friskrørt mayo,
citron og dild
kr. 248,-

Klassisk ægekage
a la Dyvig i støbejernspande
med rødbeder og sennep
kr. 228,-

Dyvig's koldroget laks
med spæde salater, rygeostcreme,
vagtøløg og citron curd
kr. 248,-

Pata Negra & Buratta
"Sortfodsskinke" 24 mdr.
serveres med oliven og parmesan crust
kr. 228,-

Foie Gras terrine
med æble/safrankompot og
brioche
kr. 268,-

Tatar af okse
rørt med urter, løg og kapers, serveres
med håndskårne pommes frites og salat
kr. 348,-

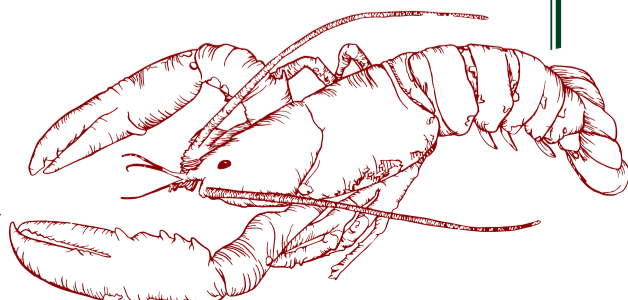
Pariserbøf 250g
med kapers, løg, rødbeder
og peberrod
kr. 288,-

Klassisk Wienerschnitzel
med ristede kartofler,
ærter og smørsauce
kr. 368,-

KLASSISK HUMMER BOUILLABAISSE

med fisk og skaldyr serveres med rouille og croutons

kr. **328,-**



"OX DE LUX" BURGER

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

kr. **348,-**



Dyvig Badehotel

EN AFTEN PÅ DYVIG

Aftens menu – serveres fra kl. 17.30 - 21.30

Færøsk laksetatar
med avocado, radise og orientalsk sauce
kr. 188,-



Flamberet rød tun
i sesam og brunet smør serveres med semi-dried tomater
og korianderskud samt wasabi sesam
kr. 218,-



Svampe toast
på smørristet surdejsbrød og med purløg
kr. 188,-
Tilvalg af frisk revet trøffel kr. 138,-

BRASSERIETS HUMMER BOUILLABAISSE

med fisk og skaldyr serveres
med rouille og croutons

Forret kr. 228,-

Hovedret kr. 328,-

Stegt foie gras og sødmælksbrød
serveres med stegt hjertesalat,
Sultana rosinkompot og timur peber
kr. 228,-



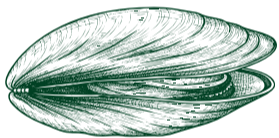
Escargots de Bourgogne
(snegle)
med persille, hvidløg og croutons
kr. 188,-



Beef Tonnato
Slow-cooked Sydamerikansk ribeye, tuncreme, kapers,
brøndkarse og croutons af brioche samt
italiensk olivenolie fra Ornellaia
kr. 198,-

**Moules Frites
fra Limfjorden**
med urter og dild, serveres med
håndskårne pommes frites og mayo

kr. 298,-

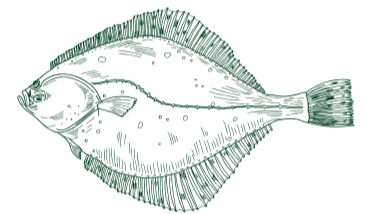


Efter 16 år har Chef Amstrup valgt at modernisere Dyvigs stjerneskud
- vores nye signatur

DYVIGS STJERNESKUD DE LUX

med stegt og dampet rødspættefilet, Dyvigs hjemmerøget laks,
akvavit skyllet ørredrogn, svenske skærgaardsrejer, hvid asparges,
citron og to herlige dressinger

kr. 328,-



**Smørstegt
rødtunge "doublet"**

serveres med sauce hollandaise,
grønne asparges, nye løg
samt nye kartofler

kr. 348,-

**Dansk sort hummer
og modne tomater**

Variation af tomat med brud af
dansk sorthummer, buratta,
friske hindbær og
basilikum samt vinaigrette

kr. 318,-

Tilvalg

Stegt Foie Gras
pr. stk.
kr. 198,-

TATAR AF OKSE

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

kr. 348,-

**Frisk Linguine
all'uovo pasta**

med venusmuslinger,
citrus emulsion, grønne tomater
samt frisk persille

kr. 318,-

Tilvalg

Dansk
sort hummer
kr. 198,-

KØD & FJERKRÆ

Sydamerikansk Ribeye

serveres med sauce bearnaise
og pommes frites

kr. 428,-



Kalvekotelet på ben

serveres med mørkelcreme og salvie
samt sommergrønt og nye kartofler

kr. 498,-



"OX DE LUX" BURGER

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

Kr. 348,-



**Gråsten Unghane
& Rabarber**

serveres med nye kartofler,
sprød agurkesalat samt hønse jus

kr. 348,-



Klassisk Wienerschnitzel

med ristede kartofler, ærter
og smørsauce

kr. 368,-