

Dyvig Badehotel

MITTAGESSEN IM BADEHOTEL

Mittagsmenü – serviert von 11.30 - 16.00 Uhr

KANN DEN GANZEN TAG ÜBER BESTELLT WERDEN

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 798,-

Optional
30g
Gold Caviar
DKK 298,-

AUSTERN

Perle Blanc
Pro Stück DKK 38,-



Gillardeau
Pro Stück DKK 68,-



Josephine
Pro Stück DKK 78,-



3 Stück

Gillardeau ROYAL
fritiert und serviert mit
Ponzu-Mayo und
GASTROunika Gold Kaviar
DKK 368,-

HUMMER

Gratinierter "Jomfruhummer"

mit Piment-Mayo und Zitrone

6 Hälften DKK 228,-
12 Hälften DKK 398,-

Hummer "Hotdog"

in Brioche mit Piment
und Schnittlauchcreme,
handgeschnittenen Pommes
und kleinem Salat

DKK 328,-



Halben Hummer

kalt serviert mit Chili-Mayo,
kleinem Salaten, Zitrone und
warmem Toast

DKK 368,-

KAVIAR

30g GASTRO Unika
Ossetra Kaviar

serviert mit Toast, Zwiebeln
und Sauerrahm

DKK 458,-



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,-

Nach 16 Jahren hat sich Chef Amstrup entschieden, "Dyvig's Stjernesud"
zu modernisieren - Unsere neue Signatur!

DYVIGS MEER "STJERNESKUD" DE LUX

mit gebratenem und gedämpftem Schollenfilet, Dyvig's haus-
geräuchertem Lachs, in Aquavit gewaschenen Forellenrogen, schwedischen
Garnelen, weißem Spargel, Zitrone und zwei köstlichen Dressings

DKK 328,-

Moules Frites aus dem Limfjord

mit Kräutern und Dill, serviert mit
Pommes und Mayonnaise

DKK 298,-

Buttergebratene Rotzunge "doublet"

serviert mit Sauce Hollandaise,
grüner Spargel, Frühlingzwiebeln
und neuen Kartoffeln

DKK 348,-

Knuspriges Rotzungenfilet in Panko

mit Dyvig's Roggenbrot,
Remoulade, Zitrone und Dill

DKK 188,-



Tomatensalat de luxe

serviert mit Burrata, frischen Himbeeren,
Basilikum und Vinaigrette

DKK 188,-

Garnelen "Smørrebrød"

von Hand gepulte Garnelen
mit frischer, hausgemachter Mayo,
Zitrone und Dill

DKK 248,-

Klassisches Omelett

à la Dyvig in der
Gusseisenpfanne
mit Roter Bete und Senf

DKK 228,-

Dyvig's hausgeräucherter Lachs

mit kleinem Salat,
Creme von geräuchertem Käse,
Wachtelei und Lemoncurd

DKK 248,-

Pata Negra & Burrata

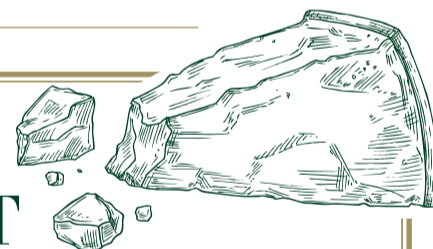
"Jamon Iberico" 24 Monate
serviert mit Oliven und
Parmesan-Kruste

DKK 228,-

KLASSISCHER CAESAR-SALAT

mit Grästen Hähnchen, Croutons, Parmesan und Pfefferspeck

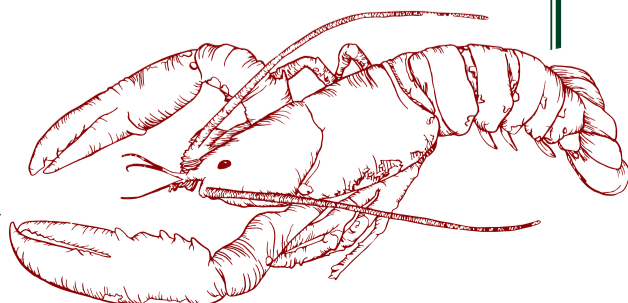
DKK 248,-



KLASSISCHE HUMMER BOUILLABAISSE

mit Fisch und Meeresfrüchten serviert mit Rouille und Croutons.

DKK 328,-



Gänseleber-Terrine

mit Apfel-Safrankompott und Brioche

DKK 268,-

Rindstatar

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

DKK 348,-

"Pariserbof" 250g

Rinderhacksteak mit Kapern,
Zwiebeln, Roter Bete und Meerrettich

DKK 288,-

Klassisches Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Bratkartoffeln,
Erbsen und Buttersauce

DKK 368,-

"OX DE LUX" BURGER

im Briochebrötchen mit
geräuchertem "Vesterhavssost",
süßer Barbecue-Sauce, Zwiebeln
und knackigem Salat.

Serviert mit handgeschnittenen
Pommes und Chili-Mayo

DKK 348,-



Dyvig Badehotel

EIN ABEND IM DYVIG

Abendmenü – serviert von 17.30 - 21.30 Uhr

Färöische Lachs-Tatar
mit Avocado, Radieschen und orientalischer Sauce
DKK 188,-



Flambierter roter Thunfisch
in Sesam und brauner Butter,
serviert mit semi-dried Tomaten
und Korianderblättern sowie Wasabi-Sesam
DKK 218,-



Pilztoast
in Butter gebratenes Sauerteigbrot mit Schnittlauch
DKK 188,-

Nach Wahl frisch geriebener Trüffel DKK 138,-

DIE BRASSRIE HUMMER BOUILLABAISSE

mit Fisch und Meeresfrüchten
serviert mit Rouille und Croutons

Vorspeise DKK 228,-

Hauptspeise DKK 328,-

Gebratene Foie gras und Vollmilchbrot
serviert mit gebratenem Herzsalat,
Sultana-Rosinenkompott und Timur-Pfeffer
DKK 228,-



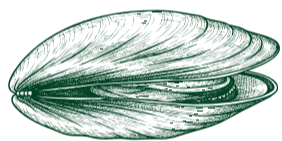
Escargots de Bourgogne
(Schnecken)
mit Petersilie, Knoblauch und Croutons
DKK 188,-



Beef Tonnato
Langsam gegartes südamerikanischer Ribeye, Thunfisch-
creme, Kapern, Brunnenkresse und Brioche-Croutons
sowie italienisches Olivenöl von Ornellaia
DKK 198,-

Moules Frites
aus dem Limfjord
mit Kräutern und Dill, serviert mit
Pommes und Mayonnaise

DKK 298,-

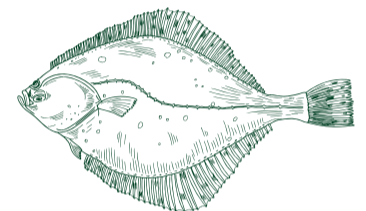


*Nach 16 Jahren hat sich Chef Amstrup entschieden, "Dyvig's Stjernes kud"
zu modernisieren - Unsere neue Signatur!*

DYVIGS MEER "STJERNESKUD" DE LUX

mit gebratenem und gedämpftem Schollenfilet, Dyvig's haus-
geräuchertem Lachs, in Aquavit gewaschenen Forellenrogen, schwedischen
Garnelen, weißem Spargel, Zitrone und zwei köstlichen Dressings

DKK 328,-



**Buttergebratene
Rotzunge "doublet"**

serviert mit Sauce Hollandaise,
grünem Spargel, Frühlingszwiebeln
und neuen Kartoffeln

DKK 348,-

**Dänischer Hummer
und reife Tomaten**

variation von Tomaten mit dänischem
Hummersalat, Burrata, frischen Himbeeren,
Basilikum und Vinaigrette

DKK 318,-

RINDSTATAR

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

DKK 348,-

**Frische Linguine
all'uovo Pasta**

mit Venusmuscheln, Zitrusfrüchten,
grünen Tomaten und
frischer Petersilie

DKK 318,-

Optional

Gebratene Foie Gras
Pro Stück
DKK 198,-

FLEISCH & GEFLÜGEL

**Südamerikanisches
Ribeye**

serviert mit Sauce Béarnaise und Pommes frites

DKK 428,-



Kalbskotelett am Knochen

serviert mit Morchelcreme, Salbei,
Sommergemüse und neuen Kartoffeln

DKK 498,-



**"OX DE LUX"
BURGER**

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

DKK 348,-



**Hähnchenbrustfilet
aus Grästen**

mit frischem Gurkensalat, Hähnchensauce,
Rhabarber-Kompott und neue Dänische Kartoffeln

DKK 348,-



Klassisches Wiener Schnitzel

vom Kalb mit gebratenen Kartoffeln,
Erbsen und Buttersauce

DKK 368,-

Optional

Dänischer
Hummer
DKK 198,-

