

Dyvig Badehotel

DESSERTER

LUN CHOKOLADE FONDANT

med blød midte og vaniljeis



LUNE PANDEKAGER

med suzette sauce, ristede mandelflager og vaniljeis
(hertil anbefaler vi et glas Sauternes)



RABARBER & HVID CHOKOLADE

serveres med rabarberkompot, rabarbersorbet
samt hvid chokoladeskum & Matcha



ITALIENSK TIRAMISU

med espresso essens, ladyfingers og cremet mascarpone



DANSK JORDBÆRDRØM

friske jordbær, yoghurt, vaniljeis samt amarena kirsebær



SKÅRET SOMMERFRUGT & SORBET

frugt i variation serveres med bær og havtornsorbet

PRIS PR. DESSERT

KR. **178,-**

VORES OSTE

Udvalg af europæiske oste

kr. **238,-**



Dyvig Badehotel



KAFFE & TE

Kifaru stempelkaffe kr. 68,-

Kifaru filter "Madamblå" kr. 48,-

Serveres fra kl. 7.00 - 16.00

Espresso Enkelt kr. 38,-

Espresso Dobbelt kr. 58,-

Cafe Latte kr. 68,-

Cappuccino kr. 58,-

'IS'kaffe - dobbelt espresso kr. 68,-

Irsk kaffe kr. 148,-

Espresso Martini kr. 168,-

Varm chokolade

med flødeskum 70% kr. 98,-

Te fra Perch's Tehandel København

Kronprinsesse te,

Earl Grey-lemon blade kr. 68,-

Klassisk Earl Grey,

med bergamotteolie kr. 68,-

Grøn te, citron og ingefær kr. 68,-

Økologisk kamille te kr. 68,-

Frisk mynte te kr. 68,-

Spørg for yderligere udvalg fra
Champagne & Te Salonen

KIFARU 

Alt vores kaffe er lavet på KIFARU COFFEE.

SØDE VINE

Sweet wine

2020 ½ Karl Heinz Johner Gewürztraminer – Germany . . kr. 448,- kr. 128,-

2022 Domaine de Saint André Côte de Gascogne – France . . kr. 498,- kr. 148,-

2024 Ca del Baio Moscato d'Asti – Italy kr. 528,- kr. 148,-

2018 ½ Weingut Nigl Eiswein – Austria. kr. 528,- kr. 168,-

2015 Carmes de Rieussec Sauternes - France. kr. 898,- kr. 168,-

2016 ½ Château d'Yquem Grand Cru Sauternes –
"Coravin" Bordeaux – France. kr. 2.298,- kr. 478,-

Fortified Wine

NV Fonseca Tawny Port kr. 698,- kr. 138,-

1996 ½ Fonseca Guimaraens Vintage Port. kr. 698,- kr. 188,-

1997 Grahams Vintage Port kr. 1.250,- kr. 188,-

2003 Taylor's Vintage Port kr. 1.850,- kr. 298,-