

Dyvig Badehotel

MITTAGESSEN IM BADEHOTEL

Mittagsmenü – serviert von 11.30 - 16.00 Uhr

KANN DEN GANZEN TAG ÜBER BESTELLT WERDEN

Dyvig's

WINTERMENÜ

Hummersuppe mit gebratenem
Fisch und Wintergemüse



Entrecôte mit Rotweinsauce,
gebratenen Pilzen,
gedämpftem Wintergemüse
und Kartoffelgratin



Klassischer Apfel-Tarte-Tatin
mit cremigem Vanilleeis
und Karamellsauce

Pro Person

DKK **598,-**

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,-

Moules Frites aus dem Limfjord

mit Kräutern und Dill, serviert mit
Pommes und Mayonnaise

DKK **298,-**

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,
grüner Spargel, Frühlingszwiebeln
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,-

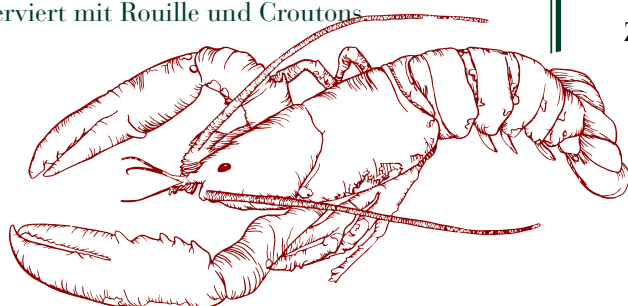
Pata Negra & Burrata

„Jamon Iberico“ 24 Monate
serviert mit Oliven und
Parmesan-Kruste
DKK 228,-

KLASSISCHE HUMMER BOUILLABAISSE

mit Fisch und Meeresfrüchten serviert mit Rouille und Croutons

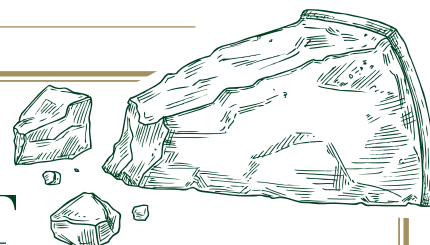
DKK **328,-**



KLASSISCHER CAESAR-SALAT

mit Grästen Hähnchen, Croutons, Parmesan und Pfefferspeck

DKK **248,-**



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,-**

Wir servieren vegetarische Gerichte, die mit gekennzeichnet sind. Leider bieten wir keine veganen Gerichte an.

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,-



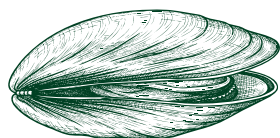
Escargots de Bourgogne
(Schnecken)
mit Petersilie, Knoblauch und Croutons
DKK 188,-



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

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

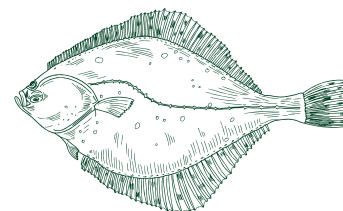
DKK 298,-



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 368,-

RINDSTATAR

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

DKK 348,-

Italienische Trüffel-Ravioli

mit Shiitake-Pilzen,
Trüffelemulsion, Artischocken
sowie frischer Petersilie und Knoblauch

DKK 318,-

Optional

Gebratene Foie Gras
Pro Stück
DKK 198,-

FLEISCH & GEFLÜGEL

Optional

Dänischer
Hummer
DKK 198,-



Südamerikanisches Ribeye

serviert mit Sauce Béarnaise und Pommes frites

DKK 428,-



Rinderfilet-Tournedos

mit Pfeffer-Madeira-Sauce, Pommes allumettes
und gedämpftem Wintergemüse

DKK 548,-



“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,-



Duroc-Kotelett

auf Orzo-Pasta mit Ratatouille und Winterkohl,
serviert mit Romesco-Sauce

DKK 398,-



Klassisches Wiener Schnitzel

vom Kalb mit gebratenen Kartoffeln,
Erbsen und Buttersauce

DKK 368,-