

Dyvig Badehotel

LUXURIÖSES "JULEFROKOST"



Kalte Gerichte

Dyvigs Weihnachtshering, mariniertes Hering mit Currysalat und Schwarzbrot

Dyvigs geräucherter Färörischer Lachs serviert mit Kapern und Wacholder

Dill & Ras el Hanout Gravad Lachs mit Dill-Senfdressing

Schwedische, handgeschälte Garnelen mit hausgemachter
„Weihnachts“-Mayonnaise & Hühnerrei

Knusprige Fischfilet mit Remoulade und Zitrone



Warme Gerichte

Weihnachtsfrikadellen mit Rotkohl und roter Bete

Gebatene Ringwürste mit Senf und frischem Grünkohl

„Æbleflæsk“ mit geräuchertem Speck und Zwiebeln

Kohlwürste mit Weißkohl nach süd-jütändischer Art

Gebatene Entenbrust mit Honig, Kümmel und Orange



Dessert

Klassischer Risalamande mit Vanille und Kirschsauce

Brie mit Walnüssen und Anjas Orangenmarmelade

Die Gerichte werden mit Dyvigs Schwarzbrot, Weißbrot und Butter serviert

PREIS PRO PERSON BEI MIN. 2 PERSONEN

DKK 498,-