



Dyvig Badehotel

ØSTERS, HUMMER & CAVIAR

ØSTERS

Perle Blanc
Pr. stk. kr. 38,-



Gillardeau
Pr. stk. kr. 65,-

HUMMER

**Gratineret
Jomfruhummer**
med piment mayo og citron
6 halve kr. 225,-
12 halve kr. 398,-

Hummer "Hotdog"
i brioche med piment og purløgs-
creme, sprøde pommes frites og
en lille salat
kr. 298,-

Dyvigs signatur ret

HAVETS STJERNE- SKUD

med stegt og dampet rødtunge,
Dyvigs hjemmerøget laks og
svenske skærgaardsrejer

kr. **288,-**



CAVIAR

**30g GASTRO unika
Ossetra Caviar**
serveres med toast, løg og
cremefraiche
kr. 455,-



**125g GASTRO unika
Ossetra Caviar**
serveres med blinis, cremefraiche,
purløg, rødløg
kr. 2.800,-



**250g Ossetra, GASTRO
Unika Nobel Caviar**
serveres med blinis, cremefraiche,
purløg, rødløg
kr. 5.600,-

3 RETTERS VINTERMENU I DYVIG BRASSERIE

Cremet Hummersuppe med dampet torsk og urter

New York Strip serveres med rødvinssauce,
syltede perleløg og kartoffelgratin

Lun Chokolade fondant serveres med vanilleis,
smør crumble samt syltede blommer

Pris pr. person kr. **498,-**





FROKOST MED UDSIGT

Frokost menu – serveres fra kl. 11.30 - 16.00

Dyvigs hønsesalat

med ristede svampe, sprød bacon, lun toast
og små salater

kr. 168,-



Stegt rødtungefilet

med rugbrød, remoulade,
citron og dild

kr. 168,-



Marineret sildefilet

serveres på rugbrød med kaperscreme, hønseæg
samt urter

kr. 142,-



Dyvigs “Rejemad”

Håndpillede rejer med friskrørt mayo,
citron og dild

kr. 225,-

Dampede limfjordsmuslinger i Chablis

med urter og dild, serveres med
pommes frites og mayo

kr. 268,-



Dyvigs koldrøget laks

med spæde salater, rygeostcreme,
vagtæg og citron curd

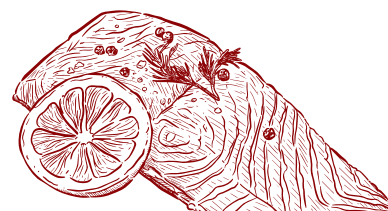
kr. 198,-



Helstegt rødtunge

med asparges, purløgskartoffel
samt smørsauce

kr. 298,-



STEGT HAVTASKE HALE

med frikassé af spinat, bønner & purløg
samt Alsskinke & Beurre blanc sauce

kr. 298,-

KLASSISK HUMMER BOUILLABAISSE

med fisk og skaldyr serveres
med rouilly og croustons

kr. 298,-



Klassisk æggekage

a la Dyvig i støbejernspande
med rødbeder og sennep

kr. 188,-

Pariserbøf 250g

med kapers, løg, rødbeder og peberrod

kr. 198,-

Klassisk wienerschnitzel

med ristede kartofler,
ærter og smørsauce

kr. 278,-



WAGYU BURGER DE LUX

i brioche med roget vesterhavssost,
sød barbecue, bløde løg og sprød iceberg.
Serveres med håndskåret pommes frites
samt chili mayo

Kr. 298,-



Foie Gras terrine

med æble/safrankompot og
brioche

kr. 178,-

Tatar af okse

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

kr. 278,-

Pata negra Jamón

“sortfodsskinke” 24 mdr.,
serveres med Olive Verdi oliven

kr. 168,-



Dyvig Badehotel

ØSTERS, HUMMER & CAVIAR

ØSTERS

Perle Blanc
Pr. stk. kr. 38,-



Gillardeau
Pr. stk. kr. 65,-

HUMMER

**Gratineret
Jomfruhummer**
med piment mayo og citron
6 halve kr. 225,-
12 halve kr. 398,-

Hummer "Hotdog"
i brioche med piment og purløgs-
creme, sprøde pommes frites og
en lille salat
kr. 298,-

Dyvigs signatur ret

HAVETS STJERNE- SKUD

med stegt og dampet rødtunge,
Dyvigs hjemmerøget laks og
svenske skærgaardsrejer

kr. **288,-**



CAVIAR

**30g GASTRO unika
Ossetra Caviar**
serveres med toast, løg og
cremefraiche
kr. 455,-



**125g GASTRO unika
Ossetra Caviar**
serveres med blinis, cremefraiche,
purløg, rødløg
kr. 2.800,-



**250g Ossetra, GASTRO
Unika Nobel Caviar**
serveres med blinis, cremefraiche,
purløg, rødløg
kr. 5.600,-

3 RETTERS VINTERMENU I DYVIG BRASSERIE

Cremet Hummersuppe med dampet torsk og urter

New York Strip serveres med rødvinssauce,
syltede perleløg og kartoffelgratin

Lun Chokolade fondant
serveres med vanilleis,
smør crumble samt syltede blommer

Pris pr. person **kr. 498,-**



Dampede limfjordsmuslinger i Chablis

med urter og dild, serveres
med pommes frites og mayo
kr. 268,-



Helstegt rødtunge
med asparges, purløgs-
kartoffel samt smørsauce
kr. 298,-



Stegt Havtaske hale
med frikassé af spinat,
bønner og purløg samt
Alsskinke og Beurre blanc sauce
kr. 298,-



"GARLIC & PARSLEY STYLE"

DYVIGS SURDEJS
BAGUETTE

Kr. 98,-

EN AFTEN PÅ DYVIG

Aftens menu – serveres fra kl. 17.30 - 21.30

Jordskokke cremesuppe
med ristet kammusling, og urteolie
kr. 158,-



Rødtungefilet
med sauteret spinat, gulerod
og Riesling sauce
kr. 148,-



Færøsk laksetatar
serveres med avocado, agurk og springløg
samt soya- og sesamdressing
kr. 158,-

BRASSERIETS HUMMER BOUILLABAISSE

med fisk og skaldyr serveres
med rouille og croutons

Forret kr. 218,-

Hovedret kr. 298,-

Foie gras terrine
med æble/safrankompot
og brioche
kr. 178,-



**Escargots de Bourgogne
(Snegle)**
med persille, hvidløg og croutons
kr. 148,-



Pata negra Jamón
"sortfodsskinke" 24 mdr.,
serveres med Olive Verdi oliven
kr. 168,-

KØD & FJERKRÆ

Kalve wienerschnitzel
af kalv med ristede kartofler, ærter og
smørsauce
kr. 278,-

Tatar af okse
rørt med urter, løg og kapers serveres
med pommes frites og salat
kr. 278,-

 **Rigatoni pasta**
serveres med morkler, trøffel creme,
sauteret spinat samt frisk revet trøffel
kr. 278,-

Tilvalg

Stegt Foie Gras
pr. stk.
kr. 108,-



FRA GRILLEN

Tilvalg

**Dansk
Sorthummer**
kr. 158,-



New York Strip, 220g
med håndskåret pommes frites,
sæsonens grønt samt bearnaisesauce
kr. 325,-



**Dansk kalve Ribeye,
300g**
med håndskåret pommes frites,
sæsonens grønt samt rødvinssauce
kr. 368,-



WAGYU BURGER DE LUX

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

Kr. 298,-



Gråsten unghane
med frisk agurkesalat, kyllingesauce,
rabarberkompot, kartofler og dild
kr. 265,-



**Lammeculotte
"Provenciale"**
serveres med cremet polenta med
persille og parmesan
kr. 278,-

Dyvig Badehotel

DESSERTER OG BØRNERETTER

DESSERTER

**LUN CHOKOLADE
FONDANT**
med blød midte og vaniljeis



LUNE PANDEKAGER
med suzette sauce, ristede mandelflager og vaniljeis
(her anbefaler vi et glas Sauternes til)



KOKOS CRÈME BRÛLÉE
med mango sorbet



PROFITEROLES
med vaniljeis og chokolade sauce

PRIS PR. DESSERT

KR. **125,-**



BØRNERETTER

BØRNESTEAK (+ kr. 50,-)
af Sydamerikansk oksefilet,
med pommes frites og bearnaisesauce



**PANDESTECT
RØDTUNGEFILET**
med sprøde pommes frites,
salat og remoulade



**2 STK. SPRØDE
KYLLINGEFILETER I PANKO**
med sprøde pommes frites,
salat og remoulade



**KLASSISK
SPAGHETTI BOLOGNESE**



2 STK. FRIKADELLER
med sprøde pommes frites,
salat og remoulade

PRIS PR. BØRNERET

KR. **185,-**



VORES OSTE

Udvalg fra europæiske oste

kr. **145,-**



Dyvig Badehotel



KAFFE & TE

Kifarú Stempelkaffe.	kr. 58,-
Kifarú Filter "Madamblå".	kr. 45,-
Serveres fra kl. 7.00 - 16.00	
Espresso Enkelt	kr. 38,-
Espresso Dobbelt	kr. 58,-
Cafe Americano	kr. 48,-
Cafe Latte	kr. 58,-
Cappuccino.	kr. 58,-
'IS'kaffe - dobbelt espresso.	kr. 58,-
Irish coffee	kr. 125,-
Varm chokolade med flødeskum - 70%	kr. 78,-



Alt vores kaffe er lavet på KIFARU COFFEE.

Te fra Perch's Tehandel København

Kronprinsesse te, Earl Grey-lemon blade . . .	kr. 58,-
Klassisk Earl Grey, med bergamotteolie. . . .	kr. 58,-
Grøn te, citron og ingefær	kr. 58,-
Økologisk kamille te	kr. 58,-

ØL & VAND

Tuborg øl på flaske.	kr. 50,-
Non alcohol øl på flaske	kr. 50,-
Fad lille.	kr. 60,-
Fad stor.	kr. 80,-
Vælg mellem:	
Carlsberg	
Tuborg Classic	
Grimbergen, mørk	
Jacobsen Yakima IPA	
Kronenbourg Blanc 1664	
Udvalg af lokale special øl, flaske 33 cl. . . .	kr. 75,-

Sodavand, flaske 25 cl.	kr. 45,-
Ramlösa, flaske 33 cl.	kr. 58,-
Dyvig's hyldeblomst	kr. 58,-
Ufiltreret æblemest	kr. 58,-
Friskpresset appelsinjuice	kr. 68,-
Ice Tea, Søgaard Citron, flaske 25 cl.	kr. 55,-
Udvalg af Søgaard Sodavand, flaske 33 cl. . .	kr. 55,-
Filtreret vand, naturel eller kulsyre	
ad libitum. pr. gæst	kr. 30,-
Kildevand Gently Sparkling	kr. 75,-
Kildevand Still	kr. 75,-



DESSERT- & PORTVINE

Pr. gl. 6 cl.

Castelnau de Suduiraut

Sauternes - Grands terroirs.	kr. 145,-
--------------------------------------	-----------

Taylor's Late Bottle Vintage

Portvin - Tawny	kr. 135,-
---------------------------	-----------

2003 Taylor's (best buy)

Portvin

kr. 275,-



2015 Château d'Yquem "Coravin"

Château d'Yquem - 1. Grand Cru

Sauternes - Bordeaux

kr. 475,-



Ved betaling med firmakort, Mastercard, American Express ect.
pålægges gebyret betaleren.