



AUSTERN UND KAVIAR

AUSTERN

Perle Blanc
Pro Stück DKK 38,-



Fine de Bretagne
Pro Stück DKK 38,-



Irsk Oysri
Pro Stück DKK 55,-



Gillardeau
Pro Stück DKK 65,-



Josephine
Pro Stück DKK 75,-



KAVIAR

GASTRO unika Osetra Kaviar
serviert mit Toast, Zwiebeln
und Crème fraîche
30g DKK 455,-



GASTRO unika Baerii Kaviar
serviert mit Toast, Zwiebeln und
Crème fraîche
30g DKK 360,-



**250g Ossetra, GASTRO
Unika Nobel Russian Kaviar**
serviert mit Blinis, Crème Fraiche,
Schnittlauch, Rote Zwiebel
DKK 4.800,-



Dyvig's MEERESFRÜCHTE PLATTE

- 1/2 dänischer schwarzer Hummer
- Schneekrabbenfleisch de lux
- 8 Stk in Salzlake gekochte Garnelen
- 2 Stück Austern
- 4 Stück Norwegischer Hummer
- Muscheln aus dem Limfjord

Serviert mit Rouille, Zitrone und
Pommes frites

Pro Person DKK **625,-**

Optional

30g
Gold Caviar
DKK 298,-



MEERESFRÜCHTE UND FISCH

1/2 Dänischer schwarzer Hummer
mit hausgemachter Mayo und knusprigem Toast
DKK 275,-

**Gratinierter
"Jomfruhummer"**
mit Piment Mayo und Zitrone

6 Hälften DKK 225,-
12 Hälften DKK 398,-

Hummer "Hotdog"
im Brioche mit Piment und Schnittlauchcreme,
knusprigen Pommes frites und kleinem Salat
DKK 298,-

DIE BRASSERIE HUMMER BOUILLABAISSE

mit Fisch und Meeresfrüchten serviert
mit Rouille und Croutons

Vorspeise DKK 195,-

Hauptspeise DKK 248,-



DAS MEER "STJERNESKUD"

mit gebratenem und gedünstetem Fisch,
Dyvigs hausgeräucherter Lachs und
schwedische Garnelen

DKK 248,-

Dyvig signatur Gericht

Gedämpfte Muscheln aus dem Limfjord in Chablis

mit Kräutern und Dill, serviert mit
Pommes frites und Mayonnaise
DKK 218,-



Gebratener Kabeljau

mit Trüffelcreme, Kartoffelkompott, Spinat und
Oliven Nicoise
DKK 258,-



Ganz gebratene Rotzunge

mit weißem Spargel, Petersilienkartoffeln und
Buttersauce
DKK 278,-



Cesar Salat de Lux

Grüner Kopfsalat, "Olivenöl" Croutons, Sardellenfilet,
Parmesan und Caesar-Dressing mit Zitronensaft und Senf

Wahl zwischen

Gegrillte Grästen Hähnchen oder Hand geschälte Garnelen
DKK 198,-

Dyvig Badehotel

EIN MITTAGESSEN MIT AUSBLICK

Mittagsmenü – serviert von 11.30 - 16.00 Uhr



Dyvigs Hähnchensalat

mit gebratenen Champignons, knusprigem Speck,
warmem Toast und kleinen Salaten

DKK 158,-



Gebratenes Schollenfilet

mit Schwarzbrot, Remoulade,
Zitrone und Dill

DKK 138,-



Mariniertes Heringsfilet

auf Schwarzbrot mit Kaperncreme,
Hühnerei und Kräutern

DKK 128,-



Dyvigs „Garnelen-Smørrebrød“

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

DKK 198,-



Dyvigs hausgeräucherter Lachs

mit kleinen Salaten, Creme von geräucherter Käse,
Wachtelei und Zitronencurd

DKK 158,-



Weißer Spargel

mit handgeschälten Garnelen, Tartarsauce,
Kräutern und Zitrone

DKK 168,-



Pata negra Jamón

„Schinken vom iberischen Schwein“ 24 Monate,
mit Olive Verdi Oliven

DKK 148,-



Gänseleber-Terrine

mit Apfel-Safrankompott und
Brioche

DKK 158,-

DYVIGS MITTAGSSPEZIALITÄTEN

Klassisches Omelett

à la Dyvig in der Gusseisenpfanne mit
Roter Bete und Senf

DKK 148,-



„Pariserbof“

Rinderhacksteak mit Kapern,
Zwiebeln, Roter Bete und Meerrettich

DKK 178,-



Rindstatar

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

DKK 172,-



WAGYU BURGER DE LUX

im Briochebrötchen mit geräuchertem Nordseekäse, süßer
Barbecue-Sauce, Zwiebeln und knackigem Eisbergsalat
Serviert mit handgeschnittenen Pommes Frites und
Chili-Mayo

DKK 248,-



Dyvig Badehotel

EIN ABEND IM DYVIG

Abendmenü – serviert von 17.30 - 21.30 Uhr

Jakobsmuschel-Ceviche
mit frischem Trüffel, Babysalat
und Spargel
DKK 158,-



**Gebratener färöischer
Lachs**
mit sautiertem Spinat, grünem Spargel
und Rieslingsauce
DKK 138,-

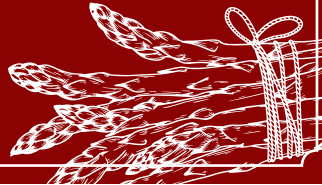


Schneekrabbe
mit Avocado "Chimichurri",
Sesamcreme, Yuzu und Kräutern
DKK 148,-

WEISSER SPARGEL

mit handgeschälten Garnelen,
Sauce Hollandaise sowie
Kräutern und Zitrone

DKK 138,-



Gänseleber-Terrine
mit Apfel-Safrankompott und
Brioche
DKK 158,-



**Escargots de Bourgogne
(Schnecken)**
mit Petersilie, Knoblauch und
Croutons
DKK 128,-



Pata negra Jamón
„Schinken vom iberischen Schwein“
24 Monate, mit Olive Verdi Oliven
DKK 148,-

FLEISCH & GEFLÜGEL

Erbсенrisotto
mit grünem Spargel,
Parmesankäse und Kräutern

DKK 218,-

Optional

**Gebratene
Foie Gras**
Pro stück
DKK 95,-

Rigatoni
mit Morcheln, Trüffelcreme, sautiertem
Spinat und frisch geriebenem Trüffel

DKK 238,-

Optional

**Dänischer
Schwarzer
Hummer**
DKK 138,-



VOM GRILL

**New York Strip,
220g**
mit Pommes frites, Salat und
Sauce Béarnaise
DKK 298,-



Rindstatar
mit Kräutern, Zwiebeln und
Kapern, serviert mit Pommes frites
und Salat
DKK 278,-

**Dänisches Kalb Ribeye,
300g**
mit Pommes frites, Salat
und Rotweinsauce
DKK 325,-



**Lammkotelett
"Provenciale"**
mit cremiger Polenta mit Petersilie
und Parmesan
DKK 278,-

**Hähnchenbrustfilet
aus Gråsten**
mit frischem Gurkensalat,
Hähnchensauce, Rhabarber-Kompott,
Kartoffeln und Dill
DKK 218,-



**Kotelett vom
dänischen Schwein**
mit Steinpilzrisotto und
Thymiansauce
DKK 218,-

NACHSPEISEN & KINDERGERICHTE

NACHSPEISEN & MEHR

CHOKOLADENFONDANT
mit flüssigem Kern und Vanilleeis



HAUSGEMACHTE PFANNKUCHEN
mit Suzette-Sauce, gerösteten Mandelblättchen
und Vanilleeis
(hierzu empfehlen wir ein Glas Sauternes)



KOKOS-CRÈME-BRÛLÉE
mit Mangosorbet



PROFITEROLES
mit Vanille Eis-creme und Schokoladen sauce



DÄNISCHER ERDBEERTRAUM
mit Vanilleeis, Joghurt und
amarena Kirschen

PREIS PRO NACHTISCH

DKK 115,-

KINDERGERICHTE

STEAK BEARNAISE (+ DKK 50,-)
aus südamerikanischem Rinderfilet mit
Pommes Frites und Béarnaise-Sauce



GEBRATENES SCHOLLENFILET
mit knusprigen Pommes frites,
Salat und Remoulade



**2 STÜCK KNUSPRIG GEBRATENE
HÄHNCHENFILETS IN PANKO-PANADE**
mit knusprigen Pommes frites,
Salat und Remoulade



**KLASSISCHE
SPAGHETTI BOLOGNESE**



2 STÜCK FRIKADELLEN
mit knusprigen Pommes frites,
Salat und Remoulade

PREIS PRO KINDERGERICHT

DKK 145,-

UNSERE KÄSEAUFWAHL

Auswahl an europäischen Käsesorten

DKK 125,-



Dyvig Badehotel

KAFFEE & TEE

Kifaru Stempel-Kaffee	DKK 58,-
Kifaru Filterkaffee "Madamblå"	DKK 45,-
Serveres fra kl. 7.00-16.00	
Espresso	Enkelt DKK 32,-
Espresso	Dobbelt DKK 48,-
Cafe Americano	DKK 45,-
Cafe Latte	DKK 48,-
Cappuccino	DKK 48,-
Eiskaffee - dobbelter Espresso	DKK 58,-
Irish coffee	DKK 125,-
Heiße Schokolade mit Schlagsahne – 70%	DKK 68,-



Alle unsere Kaffee-Spezialitäten mit Kifaru Coffee gebrüht.

Tee von Perch's Thehandel Kopenhagen

"Kronprinzessinnen-Tee", Earl Grey-Tee mit Zitrone	DKK 45,-
Klassischer Earl Grey – mit Bergamottöl	DKK 45,-
Grüner Tee – Zitrone-Ingwer	DKK 45,-
Bio-Kamillentee	DKK 45,-



BIER & WASSER

Tuborg Flaschenbier	DKK 50,-
Alkoholfrei Flaschenbier	DKK 50,-
Vom Fass, klein	DKK 55,-
Vom Fass, groß	DKK 75,-
<u>Wählen zwischen:</u>	
Carlsberg	
Tuborg Classic	
Grimbergen, dunkel	
Jacobsen Yakima IPA	
Kronenbourg 1664	



Limonade 0.25 cl.	DKK 38,-
Mineralwasser 0.33 cl.	DKK 45,-
Dyvig's Holunderblütensaft 0,5 l.	DKK 48,-
Apfelsaft, naturtrüb 0,5 l.	DKK 48,-
Frisch gepresster Orangensaft 0,5 l.	DKK 58,-
Gefiltertes Leitungswasser/naturell oder mit Kohlensäure ad libitum. Pro Gast DKK 30,-	
Hildon Mineralwasser, Gently Sparkling	DKK 75,-
Hildon Mineralwasser, still	DKK 75,-

DESSERT- & PORTWEINE

Preis Pro Glas 6 cl.

Carmes De Rieussec

Sauternes - Grands terroirs	DKK 125,-
-----------------------------	-----------

Fonseca Port

Portwein - Tawny	DKK 95,-
------------------	----------

2010 Castelnau de Suduiraut

Sauternes - 2. Wein	
Chateau Suduiraut	DKK 95,-

2003 Taylor (best buy)

Portwein
DKK 195,-



2015 Château d'Yquem "Coravin"

Château d'Yquem – 1. Grand Cru
Sauternes – Bordeaux
DKK 345,-



Beim Bezahlen von Firmenkarten, Mastercard, American Express ect.
wird die Gebühr dem Zahler berechnet