



Dyvig Badehotel

AUSTERN, HUMMER & KAVIAR

AUSTERN

Perle Blanc
Pro Stück DKK 38,-



Gillardeau
Pro Stück DKK 65,-



Josephine
Pro Stück DKK 75,-

HUMMER

Gratinierter "Jomfruhummer"

mit Piment Mayo und Zitrone

6 Halbe DKK 225,-
12 Halbe DKK 398,-

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

CAVIAR

30g GASTRO Unika
Ossetra Kaviar
serviert mit Toast, Zwiebeln
und Sauerrahm
DKK 455,-



125g GASTRO Unika
Ossetra Kaviar
serviert mit Blinis, Sauerrahm,
Schnittlauch, Rote Zwiebel
DKK 2.800,-



250g GASTRO Unika
Ossetra Nobel Kaviar
serviert mit Blinis, Sauerrahm,
Schnittlauch, Rote Zwiebel
DKK 5.600,-

Dyvigs

MEERESFRÜCHTE PLATTE



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

Serviert mit Rouille, Zitrone
und handgeschnittenen Pommes frites

Pro person DKK 725,-

Optional

30g
Gold Caviar
DKK 298,-

Dyvig signatur Gericht

DAS MEER "STJERNE- SKUD"

mit gebratenem und gedämpftem
Rotzungenfilet, Dyvigs hausgeräucherter
Lachs und schwedische Garnelen

DKK 298,-



Dyvig Badehotel

EIN MITTAGESSEN MIT AUSBLICK

Mittagsmenü – serviert von 11.30 - 16.00 Uhr

Dyvigs Hähnchensalat

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

DKK 168,-



Gebratenes Rotzungenfilet

mit Schwarzbrot, "Remoulade", Zitrone und Dill

DKK 168,-



Mariniertes Heringsfilet

auf Schwarzbrot mit Kaperncreme, Hühnerei und Kräutern

DKK 142,-



"Smørrebrød"

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

DKK 225,-



Gedämpfte Muscheln aus dem Limfjord in Chablis

mit Kräutern und Dill, serviert mit handgeschnittenen Pommes frites und Mayonnaise

DKK 248,-



Dyvigs hausgeräucherter Lachs

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

DKK 218,-



Ganz gebratene Rotzunge

mit weißem Spargel, Petersilienkartoffeln und Buttersauce

DKK 298,-



Tomatensalat de luxe

serviert mit Buratta, frischen Himbeeren, Basilikum und Vinaigrette

DKK 168,-

GEBRATENER SEETEUFEL SCHWANZ

Frikassé mit Spinat, Bohnen, Schnittlauch und Schinken von Als serviert mit Beurre Blanc

DKK 298,-

KLASSISCHE HUMMER BOUILLABAISSE

mit Fisch und Meeresfrüchten serviert mit Rouille und Croutons.

DKK 248,-



Klassisches Omelett

à la Dyvig in der Gusseisenpfanne mit Roter Bete und Senf

DKK 178,-

"Pariserbof" 250g

Rinderhacksteak mit Kapern, Zwiebeln, Roter Bete und Meerrettich

DKK 198,-

Knuspriges IBERICO-Schnitzel

serviert mit Spargel, Zitrone und gebräunter Butter mit Kapern und Zwiebeln

DKK 298,-



WAGYU BURGER DE LUX

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

DKK 268,-



Pata negra Jamón

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

DKK 168,-

Gänseleber-Terrine

mit Apfel-Safrankompott und Brioche

DKK 178,-

Rindstartar

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

DKK 218,-





Dyvig Badehotel

AUSTERN, HUMMER & KAVIAR

AUSTERN

Perle Blanc
Pro Stück DKK 38,-



Gillardeau
Pro Stück DKK 65,-



Josephine
Pro Stück DKK 75,-

HUMMER

Gratinierter "Jomfruhummer"

mit Piment Mayo und Zitrone

6 Halbe DKK 225,-

12 Halbe DKK 398,-

Hummer "Hotdog"

im Brioche mit Piment und
Schnittlauchcreme,
handgeschnittenen Pommes frites
und kleinem Salat
DKK 298,-

KAVIAR

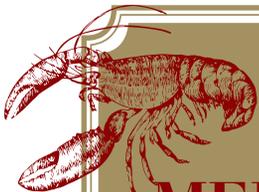
**30g GASTRO Unika
Ossetra Kaviar**
serviert mit Toast, Zwiebeln
und Sauerrahm
DKK 455,-



**125g GASTRO Unika
Ossetra Kaviar**
serviert mit Blinis, Sauerrahm,
Schnittlauch, Rote Zwiebel
DKK 2.800,-



**250g GASTRO Unika
Ossetra Nobel Kaviar**
serviert mit Blinis, Sauerrahm,
Schnittlauch, Rote Zwiebel
DKK 5.600,-



Dyvigs

MEERESFRÜCHTE PLATTE

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

Serviert mit Rouille, Zitrone
und handgeschnittenen Pommes frites

Pro person DKK 725,-

Optional

30g
Gold Caviar
DKK 298,-

Gedämpfte Muscheln aus dem Limfjord in Chablis

mit Kräutern und Dill, serviert
mit handgeschnittenen Pommes frites
und Mayonnaise
DKK 248,-

Ganz gebratene Rotzunge

mit weißem Spargel, Petersilienkartoffeln
und Buttersauce
DKK 298,-

Gebratener Seeteufel Schwanz

Frikassé mit Spinat, Bohnen,
Schnittlauch und Schinken von Als
serviert mit Beurre Blanc
DKK 298,-

*Dyvig
signature
Gericht*

DAS MEER "STJERNESKUD"

mit gebratenem und gedämpftem
Rotzungenfilet, Dyvigs hausgeräucherter Lachs
und schwedische Garnelen

DKK 298,-

Dyvig Badehotel

EIN ABEND IM DYVIG

Abendmenü – serviert von 17.30 - 21.30 Uhr



Pilztoast

auf Butter gebratenem Sauerteigbrot mit
pochiertem Hühnerei und Schnittlauch
DKK 158,-

Zuwahl frisch geriebener Trüffel
DKK 125,-



Gebratener färöischer Lachs

mit sautiertem Spinat, grünem Spargel
und Rieslingsauce
Klein DKK 148,-
Groß DKK 298,-



Ceviche vom Nordseekabeljau
mit Limette, Chili, Koriander
und südfranzösischer Mango
DKK 158,-

DIE BRASSRIE HUMMER BOUILLABAISSE

mit Fisch und Meeresfrüchten
serviert mit Rouille und Croutons

Vorspeise DKK 198,-

Hauptspeise DKK 268,-



Tomatensalat de luxe

serviert mit Buratta, frischen Himbeeren,
Basilikum und Vinaigrette
DKK 168,-



Gänseleber-Terrine

mit Apfel-Safrankompott und Brioche
DKK 158,-



Escargots de Bourgogne (Schnecken)

mit Petersilie, Knoblauch und Croutons
DKK 148,-



Pata negra Jamón

„Schinken vom iberischen Schwein“
24 Monate, mit Olive Verdi Oliven
DKK 168,-

FLEISCH & GEFLÜGEL

Knuspriges IBERICO-Schnitzel

serviert mit Spargel, Zitrone und
gebräunter Butter mit Kapern und Zwiebeln

DKK 298,-

Rindstartar

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

DKK 278,-



Rigatoni

mit Morcheln, Trüffelcreme, sautiertem
Spinat und frisch geriebenem Trüffel

DKK 268,-

Optional

Gebratene
Foie Gras
Pro Stück
DKK 125,-

Optional

Dänischer
Schwarzer
Hummer
DKK 138,-



VOM GRILL



New York Strip, 220g

mit handgeschnittenen Pommes frites,
Salat und Sauce Béarnaise
DKK 325,-



Dänisches Kalb Ribeye, 300g

mit handgeschnittenen Pommes frites,
Salat und Rotweinsauce
DKK 348,-



WAGYU BURGER DE LUX

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

DKK 298,-



Französische Wachtel

gefüllt mit Pfifferlingen
Mit Spinat, Sommerfrikassee
und Kartoffelgratin
DKK 268,-



Tafelspitz vom Lamm

mit cremiger Polenta
mit Petersilie und Parmesan
DKK 278,-

Dyvig Badehotel

NACHSPEISEN & KINDERGERICHTE

NACHSPEISEN

CHOKOLADENFONDANT
mit flüssigem Kern und Vanilleeis



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



KALTES KAREMELLSOUFFLÉ
serviert mit geröstetem Pistazieneis und Himbeeren



PROFITEROLES
mit Vanille Eis-creme und Schokoladen sauce



DÄNISCHER ERDBEERTRAUM
mit Vanilleeis, Joghurt und
amarena Kirschen

PREIS PRO NACHTISCH

DKK **125,-**

KINDERGERICHTE

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



GEBRATENES SCHOLLENFILET
mit knusprigen handgeschnittenen Pommes frites,
Salat und "Remoulade"



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



**KLASSISCHE
SPAGHETTI BOLOGNESE**



2 STÜCK FRIKADELLEN
mit handgeschnittenen Pommes frites,
Salat und "Remoulade"

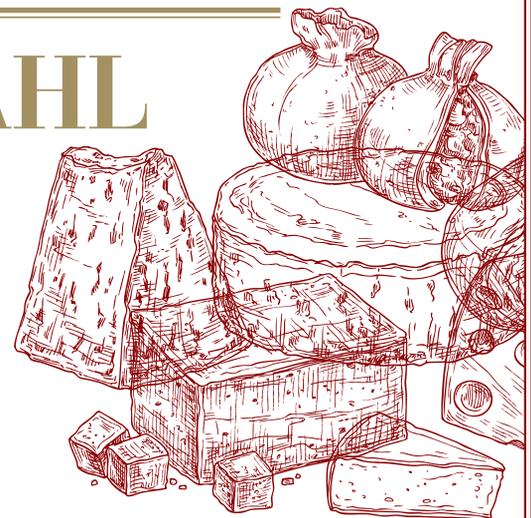
PREIS PRO KINDERGERICHT

DKK **185,-**

UNSERE KÄSEAUSSWAHL

Auswahl an europäischen Käsesorten

DKK **145,-**



Dyvig Badehotel



KAFFEE & TEE

- Kifaru Stempel-Kaffee** DKK 58,-
Kifaru Filterkaffee "Madamblå" DKK 48,-
Serveiert von 7.00 - 16.00 Uhr
Espresso Einfach DKK 38,-
Espresso Doppelt DKK 58,-
Cafe Latte DKK 58,-
Cappuccino DKK 58,-
Eiskaffee - doppelter Espresso DKK 58,-
Irish coffee DKK 145,-
Heiße Schokolade mit Schlagsahne – 70% DKK 78,-



alle unsere Kaffee-Spezialitäten werden mit "KIFARU COFFEE" gebrüht

Tee von Perch's Thehandel Kopenhagen

- "Kronprinzessinnen-Tee", Earl Grey-Tee mit Zitrone** DKK 58,-
Klassischer Earl Grey – mit Bergamotten Öl DKK 58,-
Grüner Tee – Zitrone-Ingwer DKK 58,-
Bio-Kamillentee DKK 58,-
Frischer Pfefferminztee DKK 58,-

Fragen Sie nach einer weiteren Auswahl aus dem Champagner- und Teesalon

BIER & WASSER

- Alkoholfrei Flaschenbier** DKK 55,-
Vom Fass, klein DKK 65,-
Vom Fass, groß DKK 85,-
Wählen zwischen:
Carlsberg
Tuborg Classic
Grimbergen, dunkel
Jacobsen Yakima IPA
Kronenbourg Blanc 1664



- Limonade mit Sprudel, Flasche 25 cl.** . . DKK 48,-
Mineralwasser, Flasche 33 cl. DKK 58,-
Dyvig's Holunderblütensaft DKK 58,-
Apfelsaft, naturtrüb DKK 58,-
Frisch gepresster Orangensaft DKK 68,-
Eistee, Søgaard Zitrone, Flasche 25 cl. . DKK 55,-
Mineralwasser mit Kohlensäure DKK 75,-
Mineralwasser DKK 75,-



DESSERT- & PORTWEINE

Preis Pro Glas 6 cl.

- Castelnau de Suduiraut**
Sauternes - Grands terroirs DKK 145,-
Fonseca
Portwein - Tawny DKK 135,-

2003 Taylor's (best buy)
Portwein
DKK 275,-

2015 Château d'Yquem "Coravin"
Château d'Yquem – 1. Grand Cru
Sauternes – Bordeaux
DKK 475,-



Bei Zahlungen mit Firmenkarten, Mastercard, American Express etc. wird die Gebühr dem Zahler auferlegt.