



Dyvig Badehotel

ØSTERS, HUMMER & CAVIAR

ØSTERS

Perle Blanc
Pr. stk. kr. 38,-



Gillardeau
Pr. stk. kr. 65,-



Josephine
Pr. stk. kr. 75,-

HUMMER

Gratineret jomfruhummer

med piment mayo og citron

6 halve kr. 225,-
12 halve kr. 398,-

Hummer "hotdog"
i brioche med piment og
purløgscreme,
sprøde håndskårne pommes frites
og en lille salat
kr. 298,-

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

Dyvigs

SKALDYRS FAD



- 1/2 dansk sorthummer
- 4 stk. krabbeklør
- 8 stk. søkogte rejer
- 2 stk. østers
- 4 stk. jomfruhummer
- Limfjordsmuslinger

Serveres med rouille, citron
og håndskårne pommes frites

Pr. person kr. **725,-**

Tilvalg

30g
Gold Caviar
kr. 298,-

Dyvigs signatur ret HAVETS STJERNE- SKUD

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

kr. **298,-**



Dyvig Badehotel

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 håndskårne pommes frites og mayo

kr. 248,-



Dyvigs koldrøget laks

med spæde salater, rygeostcreme, vagtelæg og citron curd

kr. 218,-



Helstegt rødtunge

med hvide asparges, purløgskartoffel samt smørsauce

kr. 298,-



Tomatsalat de lux

serveres med Buratta, friske hindbær, basilikum samt vinaigrette

kr. 168,-



STEGT HAVTASKEHALE

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

kr. 298,-

KLASSISK HUMMER BOUILLABAISSE

med fisk og skaldyr serveres med rouilly og croustons

kr. 248,-



Klassisk æggekage

a la Dyvig i støbejernspande med rødbeder og sennep

kr. 178,-

Pariserbøf 250g

med kapers, løg, rødbeder og peberrod

kr. 198,-

Sprød IBERICO schnitzel

serveres med asparges og citron samt brunet smør med kapers og løg

kr. 298,-



WAGYU BURGER DE LUX

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

Kr. 268,-



Pata negra Jamón

"sortfodsskinke" 24 mdr., serveres med Olive Verdi oliven

kr. 168,-

Foie Gras terrine

med æble/safrankompot og brioche

kr. 178,-

Tatar af okse

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

kr. 218,-



Serveres med CITRON og
HINDBÆR vinaigrettes

Dyvig Badehotel

ØSTERS, HUMMER & CAVIAR

ØSTERS

Perle Blanc
Pr. stk. kr. 38,-



Gillardeau
Pr. stk. kr. 65,-



Josephine
Pr. stk. kr. 75,-

HUMMER

**Gratineret
jomfruhummer**
med piment mayo og citron

6 halve kr. 225,-
12 halve kr. 398,-

Hummer "hotdog"
i brioche med piment og
purløgscreme,
sprøde håndskårne pommes frites
og en lille salat
kr. 298,-

CAVIAR

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



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



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

Dyvigs

SKALDYRS FAD



- 1/2 dansk sorthummer
- 4 stk. krabbeklør
- 8 stk. søkogte rejer
- 2 stk. østers
- 4 stk. jomfruhummer
- Limfjordsmuslinger

Serveres med rouille, citron
og håndskårne pommes frites

Pr. person kr. **725,-**

Tilvalg

**30g
Gold Caviar**
kr. 298,-

Dampede limfjordsmuslinger i Chablis

med urter og dild, serveres med
håndskårne pommes frites og mayo
kr. 248,-

Helstegt rødtunge

med hvide asparges, purløgskartoffel
samt smørsauce
kr. 298,-

Stegt havtaskehale

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

*Dyvigs
signatur
ret*

HAVETS STJERNESKUD

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

kr. **298,-**

Dyvig Badehotel

EN AFTEN PÅ DYVIG

Aftens menu – serveres fra kl. 17.30 - 21.30



Svampe toast

på smørristet surdejsbrød med
pocheret hønseæg og purøg
kr. 158,-

Tilvalg af frisk revet trøffel
kr. 125,-



Stegt Færøsk laks

med sauteret spinat, grønne asparges
og Riesling sauce
Lille kr. 148,-
Stor kr. 298,-



Ceviche af Vesterhavstorsk

med lime, chili, koriander
og sydfransk mango
kr. 158,-



Tomatsalat de lux

serveres med Buratta, friske hindbær,
basilikum samt vinaigrette
kr. 168,-



Foie gras terrine

med æble/safrankompot og brioche
kr. 158,-



Escargots de Bourgogne

(snegle)
med persille, hvidløg og croutons
kr. 148,-



Pata negra Jamón

“sortfodsskinke” 24 mdr.,
serveres med Olive Verdi oliven
kr. 168,-

BRASSERIETS HUMMER BOUILLABAISSE

med fisk og skaldyr serveres
med rouille og croutons

Forret kr. 198,-

Hovedret kr. 268,-

KØD & FJERKRÆ

Sprød IBERICO schnitzel

serveres med asparges og citron
samt brunet smør med kapers og løg

kr. 298,-

Tartar af okse

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

kr. 278,-



Rigatoni pasta

serveres med morkler, trøffel creme,
sauteret spinat samt frisk revet trøffel

kr. 268,-

Tilvalg

Stegt Foie Gras
pr. stk.
kr. 125,-



FRA GRILLEN

Tilvalg

Dansk
Sorthummer
kr. 138,-



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. 348,-



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,-



Fransk vagtel

farseret med kantareller
serveres med spinat, sommer frikassé
og kartoffelgratin
kr. 268,-



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
(hertil anbefaler vi et glas Sauternes)



KOLD KARAMEL SOUFFLE
serveres med ristet pistacieis samt hindbær



PROFITEROLES
med fed vaniljeis og chokolade sauce



**DANSK
JORDBÆRDRØM**
friske jordbær, yoghurt, vaniljeis
samt amarena kirsebær

PRIS PR. DESSERT

KR. **125,-**



BØRNERETTER

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



**PANDESTEGT
RØDSPÆTTEFILET**
med sprøde håndskårne pommes frites,
salat og remoulade



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



**KLASSISK
SPAGHETTI BOLOGNESE**



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

PRIS PR. BØRNERET

KR. **185,-**

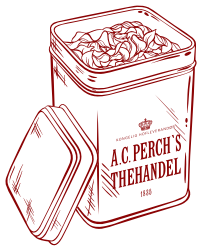
VORES OSTE

Udvalg fra europæiske oste

kr. **145,-**



Dyvig Badehotel



KAFFE & TE

Kifarú stempelkaffe	kr. 58,-
Kifarú filter "Madamblå"	kr. 48,-
Serveres fra kl. 7.00 - 16.00	
Espresso Enkelt	kr. 38,-
Espresso Dobbelt	kr. 58,-
Cafe Latte	kr. 58,-
Cappuccino.	kr. 58,-
'IS'kaffe - dobbelt espresso	kr. 58,-
Irish coffee	kr. 145,-
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,-
Frisk mynte te	kr. 58,-
Spørg for yderligere udvalg fra Champagne & Te Salonen	

ØL & VAND

Non alcohol øl på flaske	kr. 55,-
Fad lille.	kr. 65,-
Fad stor.	kr. 85,-
Vælg mellem:	
Carlsberg	
Tuborg Classic	
Grimbergen, mørk	
Jacobsen Yakima IPA	
Kronenbourg Blanc 1664	



Sodavand, flaske 25 cl.	kr. 48,-
Ramlösa, flaske 33 cl.	kr. 58,-
Dyvig hyldeblomst	kr. 58,-
Ufiltreret æblemost	kr. 58,-
Friskpresset appelsinjuice	kr. 68,-
Ice Tea, Søgaard Citron, flaske 25 cl.	kr. 55,-
Kildevand Gently Sparkling	kr. 75,-
Kildevand Still.	kr. 75,-



DESSERT- & PORTVINE

Pr. gl. 6 cl.

Castelnau de Suduiraut	
Sauternes - Grands terroirs.	kr. 145,-
Fonseca	
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.