



BRASSERIE



AFTEN



Dyvig Badehotel

Dyvig Badehotel

ØSTERS

Fin de Bretagne østers

3 stk. kr. 90,-

6 stk. kr. 165,-

9 stk. kr. 240,-

Ristet Torsk

med trøffelcreme,

kartoffel kompot,

spinat og

Nicoise oliven.

kr. 238,-

Dyvig Badehotel

EN AFTEN PÅ DYVIG

SMÅ RETTER

**Dagens ristede rødtunge
(Orientalt)**
med stegt blomkål og urter
kr. 118,-

Grillet frisk tun
med soja/smør sauce, semi dry
tomat og citron
kr. 108,-

Lakse tatar
med avocado, springløg og wasabisauce
kr. 98,-

Stegte kammuslinger
med asparges, sauce nage med
ristede hassel og dild
kr. 128,-

**KLASSISK
HUMMER
BOUILLABAISSE**
med fisk og skaldyr
serveres med aioli og
croutons

kr. 195,-



Carpaccio af kalv
med trøffelolie, friterede kapers
og hjertesalat
kr. 118,-

Snegle
med persille, hvidløg og
croutons
kr. 98,-

Foie gras terrine
med æble/safran kompot og brioche
kr. 138,-

Sprøde salater
med vinaigrette og syltede løg
kr. 88,-

KØD & FJERKRÆ

Grillet unghane
med basqueskompot,
nye kartofler, persille og
blanquette sauce
kr. 188,-

**Klassisk
wienerschnitzel**
med ristede kartofler, ærter
og smørsauce
kr. 188,-
(Søndage fra 1. okt.-1. apr.
kr. 150,-)

Kotelet af dansk gris
med Karljohan risotto
og timiansauce
kr. 188,-

Klassisk risotto
med svampe, parmesan og ærter
kr. 162,-

FISK & SKALDYR

**Havets
stjernesnud**
med stegt og dampet fisk,
Dyvigs hjemmerøget laks og
svenske skærgaardsrejer
kr. 188,-

**Dampede
limfjordsmuslinger
i Chablis**
med urter og dild serveres med
pommes frites og mayo
kr. 158,-

Dansk fedtmarmoreret Oksemørbrad

**Dansk oksemørbrad
200g**
med pommes frites, salat
og bearnaisesauce
kr. 248,-

**Peber Bøf
af oksemørbrad
220g**
med peberkompot,
Dyvigs Pebersaucer og kartofler
kr. 275,-

*Dyvigs udvalgt kornfodret Angus
kvæg fra Uruguay*

Ribeye 300g
med pommes frites, salat
og rødvinssauce
kr. 298,-

Bone In Ribeye, ca. 600g
med Marv&Rødvins sauce og sprøde
pommes frites og sprød salat
kr. 525,-



DESSERTER & AVEC



CHOKOLADE FONDANT
med blød midte og vaniljeis

SPRØDE PANDEKAGER
med jordbærmarmelade & vaniljeis

CRÈME BRÛLÉE
med syltede kirsebær

DYVIGS FLØDEISLAGKAGE
med chokolade

Pris pr. dessert kr. 82,-

VORES OSTE
UNIKA fra de danske gårde
kr. 125,-



KAFFE & TE

Ngoro Ngoro Stempelkaffe
- Tanzania kr. 42,-
Espresso Enkelt kr. 32,-
Dobbelt kr. 42,-
Cafe Americano kr. 42,-
Cafe Latte kr. 42,-
Cappuccino kr. 42,-
'IS'kaffe - dobbelt espresso kr. 58,-

Varm chokolade
- Valrhona Guanaja kr. 48,-

Te fra Perch's Tehandel
København
Kronprinsesse te,
Earl Grey-lemon blade kr. 42,-
Klassisk Earl Grey
- med bergamotteolie kr. 42,-
Grøn te - citron Ingefær kr. 42,-
Økologisk kamille te kr. 42,-

ØL & VAND

Tuborg øl på flaske kr. 38,-
Carlsberg fad 0,3l kr. 45,-
Carlsberg fad 0,5l kr. 65,-
Grimbergen øl 0,3l
Belgisk mørk kr. 50,-
Grimbergen øl 0,5l
Belgisk mørk kr. 65,-
Grimbergen øl 0,3l
Belgisk blond kr. 50,-
Grimbergen øl 0,5l
Belgisk blond kr. 65,-

Sodavand 0,25cl kr. 32,-
Kurvand 0,33cl kr. 32,-
Dyvigs hyldeblomst 0,5l kr. 48,-
Ufilteret æblemost 0,5l kr. 48,-
Friskpresset appelsinjuice
0,5l kr. 58,-
Filteret postevand/naturel
eller kulsyre kr. 40,-

DESSERT- & PORTVINE

Pr. gl. 6 cl.

2013 Ch. Dourthe
Sauternes - Grands terroirs kr. 75,-

2015 Karl H. Johner
Gewürztraminer - Baden kr. 85,-

NW Villa Real
Portvin - Twiny kr. 88,-

2010 Castelnau de Suduiraut
Sauternes - 2. Vin
Chateau Suduiraut kr. 95,-

2004 Fonseca
Portvin - Quinta do Panascal kr. 130,-

2003 Taylor (best buy)
Portvin kr. 175,-

1999 Château d'Yquem "Coravin"
Château d'Yquem - 1. Grand Cru
Sauternes - Bordeaux kr. 345,-

Dyvig Badehotel