



BRASSERIE



FROKOST



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

FROKOST MED UDSIGT

DYVIGS SMØRREBRØD

Vælg mellem:

Marineret sild / karrycreme / øko æg / løg.
Øko æg / håndpillede rejer / rørt mayo.
Kyllingesalat / svampe / bacon / croutons.
Roastbeef / rørt remo / bløde løg / peberrod.

Pris pr. stk. kr. **98,-**

Sildetallerken med 3 slags sild
med garniture og rugbrød
kr. 128,-

Dyvigs hjemmerøget laks
med syrnede fløde og små salater
kr. 128,-

Stegt rødspættefilet
med rugbrød, remoulade, citron og dild
kr. 120,-

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

KLASSISK HUMMER BOUILLABAISSE

med fisk og skaldyr serveres
med aioli og croutons

kr. 195,-



DYVIGS FROKOST SPECIALITETER

Klassisk æggekage
a la Dyvig i støbejernspande
med rødbeder og sennep
kr. 128,-

Dyvig kyllingesandwich
med røget bacon, karrycreme og agurk
Kr. 158,-

Dyvig sandwich
med stegt oksemørbrad, svampecreme
samt røget bacon og agurk
Kr. 158,-

Pariserbøf
med kapers, løg, rødbeder og peberrod
kr. 168,-

HAVETS STJERNE- SKUD

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

kr. 162,-

Tatar af okse
rørt med urter, løg og kapers,
serveres med pommes
frites og salat
kr. 172,-

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

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



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,-

Gron 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