



# BRASSERIE



FROKOST



*Dyvig Badehotel*

# Dyvig Badehotel

## ØSTERS, SKALDYR & CAVIAR

### ØSTERS

**Limfjords østers**  
Pr. stk. kr. 55,-  
(marts-april / oktober-november)

**Perle Blanc østers**  
Pr. stk. kr. 25,-

**Fin de Bretagne østers**  
Pr. stk. kr. 28,-

**Fin de Normandie østers**  
Pr. stk. kr. 28,-

### SKALDYR

**1/2 Dansk sorthummer**  
med rørt mayo og sprød toast  
kr. 248,-

**Snekrabbe**  
med avocado, toast og  
tomat  
kr. 198,-

**1/2 kilo Jomfruhummer**  
med rørt mayo, lun toast  
og små salater  
kr. 248,-

### CAVIAR

**Stokkebye  
Osetra Caviar**  
serveres med toast, løg og  
cremefraiche  
10g kr. 245,-  
30g kr. 455,-

**Stokkebye  
Baerii Caviar**  
serveres med toast, løg og  
cremefraiche  
10g kr. 210,-  
30g kr. 360,-

## DYVIGS SKALDYRS FAD

- 1/2 Dansk sorthummer
- 2 stk. Krabbeklør
- 4 stk. Søkogte rejer
- 2 stk. Østers
- 4 stk. Jomfruhummer
- Limfjordsmuslinger

Pr. person kr. **475,-**



# 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. **78,-**

**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,-

### DAGENS FROKOST FISK

kr. **238,-**

### KLASSISK HUMMER BOUILLABAISSE

med fisk og skaldyr serveres  
med aioli og croutons

kr. **165,-**



## 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,-

## DESSERTER & AVEC

**CHOKOLADE FONDANT**  
med blød midte og vaniljeis

**SPRØDE PANDEKAGER**  
med jordbærmarmelade & vaniljeis

**CRÈME BRÛLÉE**  
med syltede kirsebær

**JORDBÆR DRØM**  
med yoghurt & vaniljeis

**DYVIGS FLØDEISLAGKAGE**  
med chokolade

Pris pr. dessert kr. 82,-



ØKOLOGISK IS FRA

**Hansens**  
FLØDEIS

Jordbær / chokolade / nougat / vanilje / mokka  
hyldeblomst sorbét / hindbær sorbét

1 scoop ..... kr. 30,-

2 scoop ..... kr. 55,-

3 scoop ..... kr. 75,-

4 scoop ..... kr. 85,-

## 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. 32,-  
**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. 28,-  
**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,-

**2005 Château d'Yquem "Coravin"**  
Château d'Yquem - 1. Grand Cru  
Sauternes - Bordeaux ..... kr. 345,-

*Dyvig Badehotel*