

## Middag den 24. august 2010 på Dyvig Badehotel

Caviar - Naccarii per sé - citron & toast melba



Frisk agurkesuppe med pocheret perle blanc østers



Koldrøget laks fra egen røgovn med raps mayo & reje chips



Middag den 24. august 2010 på Dyvig Badehotel

Ristede sandart med nye løg -  
hjertemusling & urter



Klassisk risotto a la Dyvig med  
citron, dild & krebs



Dansk kalv Rosini med foie grass  
og trøffel



## Middag den 24. august 2010 på Dyvig Badehotel

Oste fra de Danske gaarde med  
udvalg af garniture



Lady in Red - til jordbærskere



## Middag den 24. august 2010 på Dyvig Badehotel

Ægte vanille creme brûlée med surt  
og sødt



Vin menuen fra højre mod venstre



Kaffe, cognac og petit fours

