



den dyver

RESTAURANT

Hartelijk welkom in Den Dyver

WEGWERP MENUKAART

In deze corona-periode werken wij met een wegwerp menukaart van gerecycleerd papier die slechts eenmalig gebruikt wordt.

CORONA MAATREGELEN

Daarnaast zijn er nog tal van andere maatregelen en hygiëne voorschriften waardoor we helaas niet de meest gastvrije omgeving kunnen aanbieden. We danken je alvast voor je begrip en wensen je een fijn bezoek toe!

CONTACT LIGHT BESTELLEN

Indien je dat wenst, kan je onze menukaart ook op je smartphone bekijken, online bestellen en zelfs afrekenen. Scan hiervoor de QR code van je tafel. Al bedienen we je natuurlijk ook net zo graag met een glimlach aan tafel.

*bedankt voor je
medewerking*

Koude en warme voorgerechten

CARPACCIO VAN RUND ♦ 18,50

West-Vlaams rood rund - Truffelmayonaise - Parmezaan

Supplement surf & turf: langoustines + 6,50

CARPACCIO VAN TONIJN ♦ 20,50

Geelvin tonijn - Dressing van limoen en honing

CARPACCIO VAN RODE BIET ♦ 17,50

Rode biet - Gerookte paling - Dressing van zachte wasabi

VITELLO TONATO ♦ 17,50

Kalfsvlees, traag gegaard op de Green Egg - Dressing van tonijn

TOAST MET GEROOKTE ZALM ♦ 18,50

Noorse zalm, in huis gerookt op de Green Egg - Zure room - Toast

BLOEDWORST DEN DYVER ♦ 15,50

Een verrassende creatie van de chef - Bloedworst - Appel - Brugse beschuit

GARNALENKROKETTEN ♦ 18,50

2 stuks licht gepaneerde kroketten met grijze garnalen

Supplement als hoofdgerecht met een slaatje en aardappel garnituur + 5,50

KAASKROKETTEN ♦ 16,50

2 stuks licht gepaneerde kroketten met Oud Brugge kaas

Supplement als hoofdgerecht met een slaatje en aardappel garnituur + 5,50

Salades

SALADE DEN DYVER ♦ 26,50

Salade - Tataki van geelvin tonijn - Vinaigrette - Polderaardappelen - Boontjes

CAESAR SALAD ♦ 24,50

Salade - Gegrilde kippenreepjes - Yoghurtdressing - Croutons - Parmezaan

SALADE MET GEITENKAAS ♦ 21,50

Salade - Warme geitenkaas - Spek - Gebakken appeltjes - Honing

TOMAAT MOZARELLA ♦ 25,50

Coeur de Boeuf tomaten - Burrata - Groene salsa

Vlees en gevogelte

FILET PUR ♦ 31,50

IERSE RIB EYE ♦ 33,50

Gebakken naar uw voorkeur - Aardappelgarnituur - Slaatje
Saus naar keuze : *Béarnaise, Choron, Archiduc, Peperroom*
Supplement Rossini (*Bekegemse foie gras*) + 9,50

OM TE DELEN MET Z'N TWEEËN

CÔTE A L'OS ♦ 33,50 p.p.

Aardappelgarnituur - Warme seizoensgroenten
Saus naar keuze : *Béarnaise, Choron, Archiduc, Peperroom*

STEAK TARTARE ♦ 24,50

Tartaar van filet pur - Aardappelgarnituur - Slaatje

HAMBURGER DEN DYVER ♦ 18,50

Dierendonck meatlover - Brioche broodje - Aardappelgarnituur - Slaatje
Supplement Rossini (*Bekegemse foie gras*) + 9,50

BRUGS STOOFFLEES ♦ 25,50

Varkenswangetjes - Straffe Hendrik Quadrupel - Aardappelgarnituur - Slaatje

VOLAU VENT ♦ 22,50

Brugse hoevekip - Mousselinesaus - Vidékoekje - Aardappelgarnituur - Slaatje

Garnituren

AARDAPPELGARNITUUR

Elk hoofdgerecht bevat een aardappelgarnituur van jouw voorkeur
Naar keuze : *Handgesneden frieten, Zoete aardappelfrietjes, Kroketten, Luchtige aardappelpuree, Polderaardappelen met rozemarijn - Pasta*

GROENTENGARNITUUR ♦ 4,50

Wens je extra groenten bij jouw hoofdgerecht, kies dan hier je supplement
Naar keuze : *Witlof salade, Salade verte, Salade van kerstomaatjes, Warme seizoensgroenten*

Vers uit het homarium

OESTERS 6, 9 OF 12 STUKS ♦ 15,50 ♦ 22,50 ♦ 29,50

Fine de Claire

PLATEAU FRUITS DE MER ♦ 45,50 p.p.

Vanaf 2 personen - Dagvers aanbod - Brood - Slaatje

Supplement halve kreeft + 19,50 p.p.

KREEFT BELLEVUE ♦ 48,50

Klassiek bereid - Salade met gekookt eitje - Cocktailsaus

KREEFT DEN DYVER ♦ 48,50

Suggestie van de chef - Hoeveboter - Gekonfijte tomaat - Pasta

Vis

SMEUS MET NOORDZEE GARNALEN ♦ 22,50

Geplette polderpatatjes - Garnalen - Mousselinesaus

BOUILLABAISE DU JOUR ♦ 28,50

Royale bouillabaise met de 'catch of the day' - Rouille - Brood

Supplement halve kreeft + 19,50 p.p.

SOLE MEUNIERE ♦ 30,50

Zeetong - Natuuraardappelen - Hazelnootboter - Slaatje

COCQUILLES MET WITTE PENS ♦ 28,50

Sint-Jacobsvruchten - Witte pens - Curry - Witlof en appel salade - Pasta

KABELJAUWHAASJE ♦ 32,50

Kabeljauw - Witte wijnsaus - Warme seizoensgroenten - Aardappelgarnituur

VISPANNETJE DEN DYVER ♦ 27,50

Noordzee vis volgens het dagaanbod - Pesto roomsaus - Aardappelgarnituur

Onze menu's

3-GANGEN KEUZEMENU 'DEN DYVER' ♦ 49,50

Carpaccio van rund

of

Toast met gerookte zalm

—

Kabeljauwhaasje in witte wijnsaus

of

Vol au vent met Brugse hoevekip

—

Dame blanche met versgedraaid vanille ijs

of

Irish coffee

tip

3-GANGEN BIERMENU ♦ 49,50

SUPPLEMENT PAIRING BRUGSE BIEREN ♦ 12,50

Oud Brugge kaassoep met witbier

Pairing : Steenbrugge blond

—

Brugs stoofvlees met varkenswangetjes

Pairing : Straffe Hendrik

of

Kabeljauwhaasje met mousseline van Brugs Tarwebier

Pairing : Brugs Tarwebier (Blanche de Bruges)

—

Sabayon van Duvel met vanille ijs en rood fruit

Pairing : Duvel

Voor de kleinsten (tot 10 jaar)

KIPPENBALLETTJES ♦ 12,50

Handgerolde balletjes van bio kippengehakt - Appelmoes - Frietjes

GARNALENKROKET ♦ 13,50

Garnalenkroket met grijze garnalen - Slaatjes - Frietjes

KAASKROKET ♦ 11,50

Kaaskroket met Oud Brugge kaas - Slaatje - Frietjes

HUISGEMAAKTE FISH STICKS ♦ 12,50

Goujonettes van Noordzee vis (volgens aanbod) - Tartaarsaus - Frietjes

Nagerechten

CRÊME BRULEE ♦ 10,50

Licht warm, volgens de regels van de kunst - Vanille uit Madagascar

DAME BLANCHE ♦ 12,50

Versgedraaid vanille ijs - Warme chocoladesaus - Slagroom

SABAYON ♦ 10,50 p.p.

Vanaf 2 personen - Vanille ijs - Witte wijn en Grand Marnier - Rood fruit

MOELLEUX VAN CHOCOLADE ♦ 12,50

Warm chocoladegebak - Vanille ijs - Rood fruit

KAASBORDJE ♦ 14,50

Selectie fijne kazen van het Diksmuids Boterhuis ♦ Brugse beschuit

A la carte BRUNCH

ELKE EERSTE ZONDAG
VAN DE MAAND



Elke weekdag WEEKLUNCH

soep + hoofdgerecht
19,50



Ontdek ook ons
TAKE AWAY
aanbod op
www.dyver.be