



den dyver

RESTAURANT

**Hartelijk welkom
in Den Dyver**

Koude en warme voorgerechten

CARPACCIO VAN RUND ♦ 18,50

West-Vlaams rood rund - Truffelmayonnaise - 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

WARME SALADE 'DEN DYVER' ♦ 26,50

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

CAESAR SALAD ♦ 24,50

Salade - Gegrilde kippenreepjes - Yoghurtdressing - Croutons - Parmezaan

SALADE MET GEITENKAAS ♦ 21,50

Salade - Warme geitenkaas - Spek - Gebakken appeltjes - Honing

SALADE MET TOMAAT MOZARELLA ♦ 25,50

Coeur de Boeuf tomaten - Burrata - Groene salsa

Vlees en gevogelte

Deze gerechten serveren we met een aardappelgarnituur van jouw voorkeur.
Naar keuze : Belgische frietjes - Zoete aardappelfrietjes - Kroketten - Luchtige aardappelpuree - Polderaardappelen met rozemarijn

FILET PUR ♦ 31,50

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

IERSE RIB EYE ♦ 33,50

Gebakken naar 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 - Slaatje
Saus naar keuze : Béarnaise, Choron, Archiduc, Peperroom

STEAK TARTARE ♦ 24,50

Tartaar van filet pur - Aardappelgarnituur - Slaatje

HAMBURGER 'DEN DYVER' ♦ 18,50

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

BRUGS STOOFLVEES ♦ 25,50

Varkenswangetjes - Straffe Hendrik - Aardappelgarnituur - Slaatje

VOLAU VENT ♦ 22,50

Brugse hoevekip - Mousselinesaus - Vidékoekje - Aardappelgarnituur - Slaatje

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 - Slaasje (dit gerecht vergt een iets langere bereidingstijd)

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.

GEBAKKEN SLIPTONGETJES (3 STUKS) ♦ 30,50

Sliptongetjes (volgens aanbod) - Natuuraardappelen - Hazelnootboter - Slaasje

COCQUILLES MET WITTE PENS ♦ 28,50

Sint-Jacobsvruchten - Garnalen - Witte pens - Curry - Appel - Pasta

KABELJAUWHAASJE ♦ 32,50

Kabeljauw - Witte wijnsaus - Warme seizoensgroenten - Aardappelpuree

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 : Brugse Zot

—

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

19,50

Elke middag WEEKLUNCH

SOEP + HOOFDGERECHT

(behalve op zondag)



Bekijk ook onze
seizoensgebonden

SUGGESTIES

op het bord