



den dyver  
RESTAURANT

*zomer*

Hartelijk welkom terug in Den Dyver. Onze chef Niels Floréal en zijn team hebben een smakelijke zomerkaart samengesteld, waarbij enkele van onze klassieke gerechten zijn aangevuld met heerlijke seizoenssuggesties.

### Voorgerechten

**CARPACCIO VAN RUND | 18,50**

West-Vlaams rood rund - Truffelmayonaise - Parmezaan

**CARPACCIO VAN TOMAAT | 16,50**

Tomaten van Belgische kweek - Parmezaan - Kappertjes

**VITELLO TONATO | 17,50**

Traag gegaard kalfsvlees - Dressing van tonijn

**TOAST MET GEROOKTE ZALM | 18,50**

Noorse zalm - Zure room - Toast

**HUISBEREIDE GARNAALKROKETTEN | 18,50**

2 stuks licht gepaneerde kroketten met grijze garnalen  
Suppl. als hoofdgerecht met salade en frietjes : + 5,50

### Salades

**CAESAR SALAD | 24,50**

Groene salade - Krokante kip - Yoghurtdressing

**SALADE MET GEITENKAAS | 21,50**

Groene salade - Warme geitenkaas - Spek - Appel

**SALADE MET GARNAALKROKETJES | 25,50**

Groene salade - Mini garnalkrokettjes - Dressing

### Weeklunch

**2-GANGEN WEEKLUNCH | 23,50**

Soep of voorgerecht + Hoofdgerecht  
Elke middag behalve op zondag

### Aperitiefhapjes om te delen

**OESTERS | 15,50 (6) | 22,50 (9)**

Fine de Claire

**PATATAS BRAVAS | 7,50**

Aioli - Gedroogde ham

**IBERICO KROKETJES | 10,50**

Krokettjes van Iberico ham - Graanmosterd

**GOUJONETTES | 11,50**

Gefrituurde visreepjes - Verse tartaar

**MINI GARNAALKROKETJES | 14,50**

Grijze Noordzeegarnalen - Verse tartaar

**CAMEMBERT AU FOUR | 12,50**

Warme camembert - Honing

**KAVIAAR 10 GRAM | 34,50**

Royal Belgian Caviar - Blini's - Zure room



**APERITIEFARRANGEMENT | 65,50**

**MIRAVAL**

Côtes de Provence  
Rosé wijn, 75cl

**HAPJES**

+ Selectie van de chef  
3 hapjes

## Hoofdgerechten

### FILET PUR | 31,50

Gebakken naar voorkeur - Verse frietjes - Salade  
Naar keuze : Béarnaise, Choron, Archiduc, Peperroom

### STEAK TARTARE | 24,50

Tartaar van filet pur - Verse frietjes - Salade

### HAMBURGER 'DEN DYVER' | 18,50

Rundsburger - Brioche broodje - Verse frietjes - Salade

### BRUGS STOOFVLEES | 25,50

Varkenswangetjes - Straffe Hendrik - Verse frietjes

### SMEUS MET NOORDZEE GARNALEN | 22,50

Geplette polderpatatjes - Garnalen - Mousselinesaus

### GEBAKKEN SLIPTONGETJES (3 STUKS) | 30,50

Sliptongetjes - Hazelnootboter - Verse frietjes - Salade

### KABELJAUWHAASJE | 32,50

Kabeljauw - Brugs Tarwebier sausje - Seizoensgroenten

### SUGGESTIES

### TOMAAAT GARNAAL | 29,50

Noordzee garnalen - Huisbereide cocktail - Verse frietjes

### MOSSELEN | 27,50

Naar keuze : Natuur - Room - Witte wijn  
Verse frietjes - Mosselsaus - Salade

### OM TE DELEN MET Z'N TWEEËN

#### CÔTE A L'OS | 33,50 p.p.

Verse frietjes - Salade - Twee sausjes van de chef

#### ZEEBAARS IN ZOUTKORST | 34,50 p.p.

Gepofte seizoensgroenten - Polderpatatjes

#### PLATEAU FRUITS DE MER | 45,50 p.p.

Vers uit het homarium - Brood - Salade  
*Supplement Royal (½ kreeft) : +19,50 p.p.*

### menu

#### 3-GANGEN KEUZEMENU | 49,50

##### CARPACCIO VAN RUND

West-Vlaams rood rund - Truffelmayonnaise

##### MOSSELEN

Naar keuze : Natuur - Room - Witte wijn  
Verse frietjes - Mosselsaus - Salade

- of -

##### BRUGS STOOFVLEES

Varkenswangetjes - Straffe Hendrik - Verse frietjes

##### ETON MESS

Belgische aardbeien - Meringue - Mascarpone

## Voor de kids

### HUISGEMAAKTE FISH STICKS | 13,50

Gefrituurde visreepjes - Verse frietjes - Salade

### GARNAALKROKET | 13,50

Kroket met grijze garnalen - Verse frietjes - Salade

### BALLETJES IN TOMATENSAUS | 12,50

Gehaktballetjes gevuld met kaas - Verse frietjes - Salade

## Nagerechten

### DAME BLANCHE | 12,50

Huisbereid vanille ijs - Chocoladesaus - Slagroom

### WARME APPELBOL | 10,50

'Tarte Tatin' stijl appelbol - Vanille ijs

### ETON MESS | 10,50

Belgische aardbeien - Meringue - Mascarpone

### CRÈME BRÛLÉE | 10,50

Licht warm, volgens de regels van de kunst - Vanille

### SABAYON (VANAF 2 PERSONEN) | 10,50 p.p.

Huisbereid vanille ijs - Speculoos crumble

### TRIËNNALE KAASBORDJE | 14,50

Selectie fijne Brugse kazen door het Diksmuids Boterhuis

DEN DYVER IS TROTS  
AMBASSADEUR VAN



TRIËNNALE  
BRUGGE 2021