



den dyver
RESTAURANT

herfst

Hartelijk welkom in Den Dyver. Onze chef Niels Floréal en zijn team hebben een smakelijke menukaart voor het najaar samengesteld, waarbij enkele van onze klassieke gerechten zijn aangevuld met heerlijke seizoenssuggesties. Smakelijk!

Voorgerechten

CARPACCIO VAN RUND | 18,5

West-Vlaams rood rund - Truffelmayonaise - Parmezaan

CARPACCIO VAN HERT | 21,5

Hertenfilet - Rucola - Veenbessen - Pistachenootjes

VITELLO TONNATO | 17,5

Traag gegaard kalfsvlees - Dressing van tonijn

TOAST MET GEROOKTE ZALM | 18,5

Noorse zalm - Zure room - Toast

HUISBEREIDE GARNAALKROKETTEN | 18,5

2 stuks licht gepaneerde kroketten met grijze garnalen
Suppl. als hoofdgerecht (3st.) met salade en frietjes : +8,5

Salades

CAESAR SALAD | 24,5

Groene salade - Krokante kip - Yoghurtdressing

SALADE MET GEITENKAAS | 21,5

Groene salade - Warme geitenkaas - Spek - Appel

SALADE MET GARNAALKROKETJES | 25,5

Groene salade - Mini garnalkrokettjes - Dressing

Weeklunch

2-GANGEN WEEKLUNCH | 23,5

Voorgerecht + Hoofdgerecht (zie menubord)
Elke middag behalve op zondag en feestdagen

Aperitiefhapjes om te delen

OESTERS | 15,5 (6) | 22,5 (9)

Fine de Claire

PATATAS BRAVAS | 8,5

Aioli - Gedroogde ham

IBERICO KROKETJES | 10,5

Krokettjes van Iberico ham - Graanmosterd

GOUJONETTES | 11,5

Gefrituurde visreepjes - Verse tartaar

MINI GARNAALKROKETJES | 14,5

Grijze Noordzeegarnalen - Verse tartaar

CAMEMBERT AU FOUR | 12,5

Warme camembert - Honing

GEROOKTE BRUGSE HAM | 14,5

Traditioneel gerookt met beuk- en eikenhout



APERITIEF ARRANGEMENT | 20,5

CHAMPAGNE

Louis Roederer
Brut Premier (glas)

+

OESTERS

3 oesters
Fine de Claire

Hoofdgerechten

OM TE DELEN MET Z'N TWEEËN

CÔTE À L'OS | 33,5 p.p.

Verse frietjes - Salade - Twee sausjes van de chef

ZEEBAARS IN ZOUTKORST | 34,5 p.p.

Seizoensgroenten - Polderpatatjes

PLATEAU FRUITS DE MER | 45,5 p.p.

Vers uit het homarium - Brood - Salade

Supplement Royal (½ kreeft): +19,5 p.p.

FILET PUR | 31,5

Gebakken naar voorkeur - Verse frietjes - Salade

Naar keuze: Béarnaise, Choron, Archiduc, Peperroom

FILET PUR 'ROSSINI' | 39,5

Gebakken naar voorkeur - Bekegemse foie gras

Geflambeerde cognacsaus - Verse frietjes - Salade

STEAK TARTARE | 24,5

Tartaar van filet pur - Verse frietjes - Salade

HAMBURGER 'DEN DYVER' | 21,5

Rundsburger - Brioche broodje - Verse frietjes - Salade

Supplement Rossini (Bekegemse foie gras): +8,5

BRUGS STOOFLVEES | 25,5

Varkenswangetjes - Straffe Hendrik saus - Verse frietjes



3-GANGEN KEUZEMENU | 49,5

CARPACCIO VAN RUND

West-Vlaams rood rund - Truffelmayonnaise

BOUILLABAISSE

Bouillabaisse met Noordzeevis - Rouille - Brood

Supplement Royal (½ kreeft): +19,5

- of -

BRUGS STOOFLVEES

Varkenswangetjes - Straffe Hendrik - Verse frietjes

TARTE TATIN

Ovenvers appeltaartje - Crème anglaise - Vanille ijs

PARELHOEN 'AU VIN' | 24,5

Parelhoen in rode wijnsaus - Gelakt spek - Krokotjes

SMEUS MET NOORDZEE GARNALEN | 22,5

Geplette polderpatatjes - Garnalen - Mousselinesaus

GEBAKKEN SLIPTONGETJES (3 STUKS) | 30,5

Sliptongetjes - Hazelnootboter - Verse frietjes - Salade

BOUILLABAISSE | 28,5

Bouillabaisse met Noordzeevis - Rouille - Brood

Supplement Royal (½ kreeft): +19,5

Voor de kids

HUISGEMAAKTE FISH STICKS | 13,5

Gefrituurde visreepjes - Verse frietjes - Salade

GARNAALKROKET | 13,5

Krokot met grijze garnalen - Verse frietjes - Salade

BALLETJES IN TOMATENSAUS | 12,5

Gehaktballetjes in tomatensaus - Verse frietjes - Salade

Nagerechten

DAME BLANCHE | 12,5

Huisbereid vanille ijs - Chocoladesaus - Slagroom

TARTE TATIN | 10,5

Ovenvers appeltaartje - Crème anglaise - Vanille ijs

MOELLEUX VAN CHOCOLADE | 12,5

Warm chocoladegebak - Vanille ijs - Rood fruit

CRÈME BRÛLÉE | 10,5

Licht warm, volgens de regels van de kunst - Vanille

SABAYON (VANAF 2 PERSONEN) | 10,5 p.p.

Huisbereid vanille ijs - Speculoos crumble

WIJ VRAGEN OM UW KEUZE PER TAFEL TE
BEPERKEN TOT MAXIMUM 4 VERSCHILLENDE
GERECHTEN PER GANG