

FROKOST

Kig gerne ind og se vores spændende menu for aftenen

SMÅ GODBIDDER FRA VADEHAVSOMRÅDET

Vadehavsrejer med dild mayonnaise
Souffle af Sødam kylling med svampe tapenade
Højer skinke med pesto og syltede løg
Vores lammepølse med agurk og gulerod i lime
Vesterhavsost med stikkelsbær
Brød og smør fra Aabybro Mejeri
179,-

Frokosttallerken med sild, 2 slags kød, ost og sødt	145,-	Cremet kartoffel/porre suppe med bacon og purløg	92,-
Pariserbøf af friskhakket oksekød med økologisk æggeblomme	145,-	Kalkunbryst med quinoa og lune citrus/ingefær marinerede grøntsager	98,-
Dansk kalvemørbrad på marineret sommergrønt, estragoncreme og syltet fennikel	198,-	Kolvig stjerneskud med dampet og smørstegt fisk, vadehavsrejer, dild mayonnaise og ristet brød	195,-
Vadehavsrejer på grovbrød, med dild mayonnaise og salat	148,-	En ekstra kurvfuld brød	15,-
Kolvigs Club Sandwich med kylling, bacon og karrycreme	89,-	Oste fra nær og fjern med blødt og knas	
Sandwich med Fanø laks, pesto og karrysyltet fennikel	98,-	3 oste	89,-
Sandwich med Højer skinke, grønne bønner og soltørret tomat	89,-	5 oste	112,-
Råstegte kartofler	25,-	Pandekager med is og bær	78,-
		Chokoladekage med kaffe is	95,-
		Dagens kage og en god kop kaffe	65,-

**Vi har desuden hjemmelavet tonic og chai latté,
dejlig vin fra egen import til gode priser (også ud af huset),
samt byens bedste kaffe**

LUNCH/MITTAG

Feel free to drop inn and have a look at our evening menu

SMALL TREATS FROM THE WADDENSEA AREA

with Waddensea shrimps, soufflé of Sødam chicken,
 ham from Højer, our own lamb sausage
 and 'Vesterhavsost' (local hard cheese)

KLEINE LECKERBISSEN AUS DEM WATTENMEER GEBIET

*mit Wattenmeer Garnele, Soufflé von Sødam Hähnchen,
 Schinken von Højer, unsere eigene Lammwurst und
 'Vesterhavsost' (regionalen Hartkäse)*

179,-

Lunchplate with 5 good things <i>Mittagsteller mit 5 guten Sachen</i>	145,-	Creamy potato/leek soup <i>Cremige Kartoffeln/Porree Suppe</i>	92,-
Parisean steak (Danish classic) <i>Pariser Steak</i>	145,-	Breast of turkey with quinoa <i>Putenbrust mit Quinoa</i>	98,-
Danish veal tenderloin Dänische Kalbsfilet (125 gram)	198,-	Kolvigs fish plate <i>Kolvigs Fisch Teller</i>	195,-
Wadden Sea shrimps <i>Wattenmeer Garnele</i>	148,-	Cheeses from near and far <i>Käse von nah und Fern</i>	
Kolvigs Club Sandwich	89,-	3 cheeses/Käsesorten	89,-
		5 cheeses/Käsesorten	112,-
Sandwich with Fanø salmon <i>Sandwich with Fanø Lachs</i>	98,-	Pancakes with ice and berries <i>Pfannkuchen mit Eis und Beeren</i>	78,-
Sandwich with ham from Højer <i>Sandwich mit Schinken von Høje</i>	89,-	Chocolatecake with coffee ice <i>Schokoladenkuchen mit Kaffee Eis</i>	95,-
Oven fried potatos <i>Gebratene Kartoffeln</i>	25,-	Cake of the day with good coffee <i>Kuchen und eine Tasse Kaffee</i>	65,-

AFTEN

KOLVIGS MENU

Forret:

Persillerodssuppe med æble, peberrod & sprødt kalvebacon

Mellemret:

Pocheret helleflynder på Kolvigs surkål hertil hummersauce & timian

Hovedret:

Gråandebryst på figner i pernod, kvæder, sprød anderilette & andesauce

Ost:

Brie De Meaux med valnødder i portvin & rosmarin

Dessert:

Pocheret pære med blåbær sorbet, mandelkage & marcipan

Den lille gastronom:

Velkomstdrink, 3 retter, 3 vine og kaffe 698,-

Vadehavsgastronomi:

Velkomstdrink, 5 retter, 5 vine, kaffe og avec 950,-

	Menu	Vinmenu
2 retter	298,-	215,-
3 retter	339,-	289,-
4 retter	378,-	378,-
5 retter	429,-	429,-

Cremet kartoffel/porre suppe 92,-
 med bacon og purløg

Små godbidder fra Vadehavsområdet
 med Vadehavsrejer, Sødam kylling, Højer skinke, vores lammepølse og Vesterhavsost

Som forret: 130,-

Som let hovedret: 179,-

Fanølaks med salat, pinjekerne og krydderurteolie **121,-**

Kolvigs Burger 179,-
 med lokal ost, bacon, syltede grønne bønner og soltørret tomat hertil råstegte kartofler

Oksemørbrad serveret med glaserede rødbeder, savoykål med bacon & pastinak hertil dagens kartoffel & trøffelsmør 265,-

Kolvigs stjerneskud med dampet og smørstegt fisk, vadehavsrejer og ristet brød 195,-

Braiseret selleri på perlebygrisotto med grønne bønner og spinat 215,-

Rød grød med vanille is 82,-

Chokoladekage med kaffe is 95,-

Oste fra nær og fjern 99,-

EVENING/ABEND

KOLVIGS MENU

Starter/Vorspeise

*Turnip rooted parsley soup with apple, horseradish
and crispyveal bacon*

*Petersilienwurzel Suppe mit Apfel, Meerrettich und
knusprigen Speck vom Kalb*

Second course/Zweiter Gang

*Poached halibut on Kolvig's sauerkraut with
lobster sauce and thyme*

*Pochierter Heilbutt auf unserem Sauerkraut mit
Hummersoße und Thymian*

Main course/Hauptgericht

*Breast of Mallard on figs in pernod, quince, crispy
duck Rilette*

served with a duck sauce

*Stockente auf Feigen in Pernod, Quitte, knusprige
Enten Rilette und Enten Sauce*

Cheese/Käse

*Brie De Meaux with walnuts in port wine and
rosemary*

*Brie De Meaux mit Walnüssen in Portwein und
Rosmarin*

Dessert:

*Poached pear served with blueberry sorbet, almond
cake and marzipan*

*Pochierte Birne mit Blaubeersorbet, Mandelkuchen
und Marzipan*

The small gastronome;

Aperitif, 3-course menu, 3 wines and coffee 698,-

Wadden Sea gastronomy;

**Aperitif, 5-course menu, 5 wines,
coffee and cognac
950,-**

	Menu	Wine menu
--	------	-----------

2 courses	298,-	215,-
-----------	-------	-------

3 courses	339,-	289,-
-----------	-------	-------

4 courses	378,-	378,-
-----------	-------	-------

5 courses	429,-	429,-
-----------	-------	-------

Creamy potato/leek soup	92,-
--------------------------------	-------------

Cremige Kartoffel/Porree Suppe

Small treats from the Wadden Sea area

*Kleine Leckerbissen aus
den Wattenmeer Gebiet*

As a Starter:	130,-
----------------------	--------------

As a light main course:	179,-
--------------------------------	--------------

Fanø salmon with salad	121,-
-------------------------------	--------------

Fanø Lachs mit Salat

Kolvigs burger	179,-
-----------------------	--------------

Beef Tenderloin with glazed beetroots, savoy cabbage with bacon & parsnips served with potato of the day & truffle butter	265,-
--	--------------

*Rinderfilet mit glasierten Rote Bete
Wirsing mit Speck und Pastinak für die
heutige Kartoffel mit Trüffelbutter*

Braised celeriac on risotto	215,-
------------------------------------	--------------

*Geschmorter
Sellerie auf Risotto*

Kolvigs fish plate	195,-
---------------------------	--------------

Kolvigs Fisch Teller

Red groats with vanilla ice	95,-
------------------------------------	-------------

Rote Grütze mit Eis

Chocolate cake with coffee ice	95,-
---------------------------------------	-------------

Schokoladenkuchen mit Kaffee Eis

Cheeses from near and far	99,-
----------------------------------	-------------

Käse von nah und fern