

KOLVIG lokal øl - ø øl
vadehavstapas
byens bedste kaffe **hesterejer**
DANSK KØD **vadehavsrejer**
Bare go'mad **Økologi**
Serveret med venlighed **ja tak**
FERSK friskbagt brød
rigtig **CHAI LATTE** **FISK** solnedgang og kølig vin
hjemmelavet tonic også med gin **egen** vinimport
pænt goddag & farvel **RIBE**
hjemmelavet og hjemmegjort kulkælder **Å**
KÆRLIGHED OG RIBEVAND blæst fra vest
champagne og stjernes kud
chikorie fabrik - Frederik Kolvig
vadehavs gastronomi **højt**
VORES MÅDE - KOLVIGS MÅDE **VI PRØVER HVER DAG** til loftet
enkelt uformelt og kvalitet koster lidt mere **ukompliceret**
kvalitet tager tid
vadehavsluft kunden har altid ret... næsten!
rigtig smør **GLADE GÆSTER**

FROKOST

SMÅ GODBIDDER FRA VADEHAVSOMRÅDET

Vadehavsrejer med dild mayonnaise
Souffle af Sødamkylling 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 hertil brød	145,-	Cremet kartoffel/porre suppe med bacon, purløg og brød	92,-
Pariserbøf af friskhakket oksekød med økologisk æggeblomme	145,-	Kalkunbryst med quinoa og lune citrus/ingefær marinerede grøntsager	98,-
Peberbøf af oksemørbrad (125 gram) med marineret sommergrønt, bagt løg og pebersauce	198,-	Kolvigs stjerneskud med dampet og smørstegt fisk, vadehavsrejer og ristet brød	195,-
Vadehavsrejer på grovbrød med dild mayonnaise og salat	148,-	En kurvfuld brød	15,-
Kolvigs Club sandwich med kylling, bacon og karrycreme	89,-	Ostetallerken 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,-

LUNCH

SMALL TREATS FROM THE WADDEN SEA REGION

Wadden Sea shrimps with dill mayonnaise
 Soufflé of Sødam chicken with mushroom tapanade
 Ham from Højer with pesto and onion
 Our lamb sausage with cucumber and carrot in lime
 'Vesterhavsost' (hard cheese) with gooseberries
 Bread and butter from Aabybro Dairy
 179,-

Lunch plate with herring 2 kinds of meat, cheese and sweet	145,-	Creamy potato/leek soup with bacon, chives and bread	92,-
Parisian steak of freshly minced beef with organic egg yolk	145,-	Breast of turkey with quinoa and warm lemon/ginger marinated vegetables	98,-
Pepper steak of beef tenderloin 125 gram with marinated vegetables, baked onion and pepper sauce	198,-	Kolvigs fish plate with steamed and butter fried fish, Wadden Sea shrimps and toast	195,-
Wadden Sea shrimps on coarse bread with dill mayonnaise and salad	148,-	A basket bread	15,-
Kolvigs Club sandwich with chicken, bacon and curry creme	89,-	Cheeses from near and far with soft and crisp 3 cheeses	89,-
Sandwich with Fanø salmon , pesto and curry pickled fennel	98,-	5 cheeses	112,-
Sandwich with Højer ham , green beans and sundried tomatoes	89,-	Pancakes with ice and berries	78,-
Oven fried potatoes	25,-	Chocolate cake with coffee ice	95,-
		Cake of the day with good coffee	65,-

MITTAG

KLEINE LECKERBISSEN AUS DEM WATTENMEER GEBIET

Wattenmeer Garnele mit Dill Mayonnaise
 Soufflé vom Sødam Hähnchen mit Pilz Tapanade
 Schinken von Højer mit Pesto und Zwiebeln
 Unsere Lammwurst mit Gurke und Karotten in Limette
 ‚Vesterhavssost‘ (Hartkäse) mit Stachelbeeren
 Brot und Butter aus Aabybro Molkerei
 179,-

Mittags Teller mit Hering 2 Arten von Fleisch, Käse und Süßes	145,-	Cremige Kartoffeln/Porree Suppe mit Speck, Schnittlauch und Brot	92,-
Pariser Steak aus frisch gehacktem Rindfleisch mit Bio Ei Gelb	145,-	Putenbrust mit Quinoa und warme Zitronen/Ingwer mariniertes Gemüse	98,-
Pfeffer Steak aus Rinderfilet 125 gram mit mariniertes Gemüse, gebackene Zwiebel und Pfeffer Soße	198,-	Kolvigs Fisch Teller mit im Butter gebratene und gedünstetem Fisch, Wattenmeer Garnele und Toast	195,-
Wattenmeer Garnele auf Brot mit Dill Mayonnaise und Salat	148,-	Ein Korb Brot	15,-
Kolvigs Club Sandwich mit Hähnchen, Speck und Currycreme	89,-	Käse von nah und fern mit weichem und knuspriges 3 Käsesorten	89,-
Sandwich mit Fanø lax, Pesto und Curry Fenchel	98,-	5 Käsesorten	112,-
Sandwich mit Schinken von Højer, grüne Bohnen und Tomate	89,-	Pfannkuchen mit Eis und Beeren	78,-
Gebratene Kartoffeln	25,-	Schokoladenkuchen mit Kaffee Eis	95,-
		Kuchen und eine Tasse Kaffee	65,-