

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

## FROKOST

---

### SMÅ GOBBIDDER 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,-

---

<b>Frokosttallerken</b> med sild 2 slags kød, ost og sødt hertil brød	145,-	<b>Cremet kartoffel/porre suppe</b> med bacon, purløg og brød	92,-
<b>Pariserbøf</b> af friskhakket oksekød med økologisk æggeblomme	145,-	<b>Oksemørbrad</b> (125 gr) med ovnstegte rodfrugter og Bordelaise	198,-
<b>Kalkunbryst</b> med quinoa og lune citrus/ingefær marinerede grøntsager	98,-	<b>Kolvigs stjerneskud</b> med dampet og smørstegt fisk, vadehavsrejer, ristet brød og salat	195,-
<b>Vadehavsrejer</b> på grovbrød med dild mayonnaise og salat	148,-	<b>Kolvigs Club Sandwich</b> med kylling, bacon og karrycreme	89,-
<b>5 udvalgte oste</b>	112,-	<b>Sandwich med Fanø laks,</b> pesto og karrysyltet fennikel	98,-
<b>3 lokale oste</b> med blødt og knas	89,-	<b>Sandwich med italiensk salami</b> soltørret tomat og grønne bønner	89,-
<b>En kurvfuld brød</b>	15,-	<b>Råstegte kartofler</b>	25,-
<b>Pandekager</b> med is og bær	78,-	<b>Dagens kage</b> og en god kop kaffe	65,-
<b>Gateau Marcel</b> med kaffe is	95,-		

## LUNCH

---

### SMALL TREATS FROM THE WADDEN SEA REGION

Wadden Sea shrimps with dill mayonnaise  
 Soufflé of Sødram 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,-

---

<b>Lunch plate</b> with herring 2 kinds of meat, cheese and sweet	145,-	<b>Creamy potato/leek soup</b> with bacon, chives and bread	92,-
<b>Parisian steak</b> of freshly minced beef with organic egg yolk	145,-	<b>Beef tenderloin</b> (125 gr) with root vegetables and Bordelaise	198,-
<b>Turkey breast</b> with quinoa and warm lemon/ginger marinated vegetables	98,-	<b>Kolvigs fish plate</b> with steamed and butter fried fish, Wadden Sea shrimps, toast and salad	195,-
<b>Wadden Sea shrimps</b> on coarse bread with dill mayo	148,-	<b>Kolvigs Club Sandwich</b> with chicken, bacon and curry creme	89,-
<b>Selection of 5 cheeses</b>	112,-	<b>Sandwich with Fanø salmon,</b> pesto and curry fennel	98,-
<b>3 local cheeses</b>	89,-	<b>Sandwich with Italian salami</b> sundried tomato and green beans	89,-
<b>A basket bread</b>	15,-	<b>Oven fried potatoes</b>	25,-
<b>Pancakes</b> with ice and berries	78,-	<b>Cake of the day</b> and good coffee	65,-
<b>Gateau Marcel</b> with coffee ice	95,-		

## 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,-

---

<b>Mittagstafel</b> mit Hering, 2 Arten von Fleisch, Käse und Süßes	145,-	<b>Cremige Kartoffel/Porree Suppe</b> mit Speck, Schnittlauch und Brot	92,-
<b>Pariser Steak</b> aus frisch gehacktem Rindfleisch	145,-	<b>Rinderfilet</b> (125 gr) mit Wurzelgemüse und Bordelaise	198,-
<b>Putenbrust</b> mit Quinoa und warme Zitronen/Ingwer marinierter Gemüse	98,-	<b>Kolvigs Fisch Teller</b> mit Butter gebraten und gedünstetem Fisch, Wattenmeer Garnele und Toast	195,-
<b>Wattenmeer Garnele</b> auf Brot mit Dill Mayonnaise und Salat	148,-	<b>Kolvigs Club Sandwich</b> mit Hähnchen, Speck und Currycreme	89,-
<b>Auswahl von 5 Käsesorten</b>	112,-	<b>Sandwich mit Fanø lax,</b> Pesto und Curry Fenchel	98,-
<b>3 örtliche Käsesorten</b>	89,-	<b>Sandwich mit italienischen Salami</b> Tomate und grüne Bohnen	89,-
<b>Ein Korb Brot</b>	15,-	<b>Gebratene Kartoffeln</b>	25,-
<b>Pfannkuchen</b> mit Eis und Beeren	78,-	<b>Kuchen</b> und eine Tasse Kaffee	65,-
<b>Gateau Marcel</b> mit Kaffee Eis	95,-		