

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
enkel **uformelt** **ukompliceret**
og kvalitet koster lidt mere **enkel** 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,-

JULEFROKOST TALLERKEN

2 slags sild med karrysalat
Sylte med sennep og rødbede
Rillette af andelår med tyttebærkompot
Kamsteg med lun rødkål
Blå grube med svesker i armagnac
Ris a la mande
175,-

Pariserbøf af friskhakket oksekød med økologisk æggeblomme	145,-	Cremet kartoffel/porre suppe med bacon, purløg og brød	92,-
Oksemørbrad På glaserede rodfrugter, savoykål med bacon & trøffelsmør	188,-	Kalkunbryst med quinoa og lune citrus/ingefær marinerede grøntsager	98,-
Vadehavsrejer på grovbrød med dild mayonnaise og salat	148,-	Kolvigs stjerneskud med dampet og smørstegt fisk, vadehavsrejer og ristet brød	195,-
Kolvigs Club sandwich med kylling, bacon og karrycreme	89,-	En ekstra kurvfuld brød	15,-
Sandwich med Fanø laks , pesto og karrysyltet fennikel	98,-	Ostetallerken fra nær og fjern med blødt og knas	
Sandwich med Højer skinke , grønne bønner og soltørret tomat	89,-	3 oste	89,-
Råstegte kartofler	25,-	5 oste	112,-
		Pandekager med is og bær	78,-
		Chokoladekage med blåbær 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,-

CHRISTMAS PLATTER:

2 kinds of herring with curry salad
 "Sylte" with mustard and beetroot
 Rillettes of duck with cranberry compote
 Pork Rib with red cabbage
 Blue cheese with prunes in Armagnac
 Ris a la mande
 175,-

Parisian steak of freshly minced beef with organic egg yolk	145,-	Creamy potato/leek soup with bacon, chives and bread	92,-
Beef Tenderloin with glazed beetroots, savoy cabbage with bacon & truffle butter	188,-	Breast of turkey with quinoa and warm lemon/ginger marinated vegetables	98,-
Wadden Sea shrimps on coarse bread with dill mayonnaise and salad	148,-	Kolvigs fish plate with steamed and butter fried fish, Wadden Sea shrimps and toast	195,-
Kolvigs Club sandwich with chicken, bacon and curry creme	89,-	A extra basket bread	15,-
Sandwich with Fanø salmon , pesto and curry pickled fennel	98,-	Cheeses from near and far with soft and crisp	
Sandwich with Højer ham , green beans and sundried tomatoes	89,-	3 cheeses	89,-
Oven fried potatoes	25,-	5 cheeses	112,-
		Pancakes with ice and berries	78,-
		Chocolate cake with blueberry 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,-

EIN HAUCH VON WEIHNACHTEN

2 sorten Hering mit carrysalat
 Sülze mit senf und rotebeete
 Rillette aus der Ente mit preisselbeeren
 Schweinebraten mit Rotkohl
 Käse mit pflaumen in armagnac
 Milchreis "ris a la mande"
 175

Pariser Steak aus frisch gehacktem Rindfleisch mit Bio Ei Gelb	145,-	Cremige Kartoffeln/Porree Suppe mit Speck, Schnittlauch und Brot	92,-
Rinderfilet mit glasierten Rote Bete Wirsing mit Speck und Trüffelbutter	188,-	Putenbrust mit Quinoa und warme Zitronen/Ingwer mariniertes Gemüse	98,-
Wattenmeer Garnele auf Brot mit Dill Mayonnaise und Salat	148,-	Kolvigs Fisch Teller mit im Butter gebratene und gedünstetem Fisch, Wattenmeer Garnele und Toast	195,-
Kolvigs Club Sandwich mit Hähnchen, Speck und Currycreme	89,-	Ein zusätzlicher Korb Brot	15,-
Sandwich mit Fanø lax, Pesto und Curry Fenchel	98,-	Käse von nah und fern mit weichem und knuspriges 3 Käsesorten	89,-
Sandwich mit Schinken von Højer, grüne Bohnen und Tomate	89,-	5 Käsesorten	112,-
Gebratene Kartoffeln	25,-	Pfannkuchen mit Eis und Beeren	78,-
		Schokoladenkuchen mit Blaubeeren Eis	95,-
		Kuchen und eine Tasse Kaffee	65,-