

MENUKORT

Indhold:

Frokostkort

Aftenkort

Vinkort

Kolde og varme drikke

**Bestil og betal
venligst i baren**

På forhånd tak!

(udenlandske / danske kreditkort - kun mod gebyr på 2,90 %)

Vis venligst hensyn over for andre gæster hvis du absolut skal benytte mobilen

FROKOST

Friskpresset gulerodssaft , pr. glas	kr. 35,-
Vadehavsrejer på grovbrød med mayonnaise, salat og citron	kr. 148,-
Cremet porre kartoffelsuppe med bacon, purløg og hjemmebagt brød	kr. 92,-
2 slags sild med kapers, løg, rugbrød og karrycreme	kr. 88,-
<u>Vadehavstapas</u>	kr. 189,-
Vadehavsrejer med dild mayonnaise Sødams kylling med svampe og hasselnød tapanade Højer skinke med pesto og syltede løg Røget lam med agurk og gulerod i lime Vesterhavsost med stikkelsbær sirup Sønderjysk kartoffelkage	
Frokosttallerken med 5 go'e ting	kr. 145,-
Sandwich med kylling, bacon og karrycreme (Kolvig's Club sandwich)	kr. 89,-
Klassisk pariserbøf med rå øko æggeblomme	kr. 135,-
Kolvig's røget laks med trøffelrøræg og salat	kr. 125,-
Kalkunbryst med lune marinerede grøntsager quinoa og ingefær/citron marinade	kr. 95,-

FROKOST

Pocheret æg på perlespelt, broccoli og
grillet hjertesalat kr. 92,-

Kolvigs Stjernesked, med dampet og stegt fisk,
vadehavsrejer, ristet brød og salat kr. 195,-

Ekstra brød pr. person kr. 12,-

Desserter

Pandekager med is og syltet bær kr. 78,-

Chokoladecake med kefir is kr. 95,-

3 lokale oste med blødt og knas kr. 89,-

Udvalg af danske og lokale oste kr. 112,-

Dagens kage med go' kaffe kr. 65,-

AFTEN

Velkomstdrinks

Kolvigs håndspålagte velkomstdrink kr. 58,-
Spontanitet fra Vestslesvigsk Bryghus

Glas mousserende Vibegaard kr. 58,-

3 cl. Gin & hjemmelavet tonic

Gordon's	kr. 62,-
Geranium Gin	kr. 90,-
Plymouth Gin	kr. 85,-
Jensen's Bermondsey	kr. 90,-
Hendrick's	kr. 95,-
Old English Gin	kr. 95,-

Tom Collins kr. 95,-
3 cl. Old English Gin, sukker sirup, citronsaft, danskvand

Gin Buck kr. 95,-
3 cl. Geranium Gin, Økologisk Ginger Ale, citronsaft

Glas Vintage Rosé Cava de Naveran kr. 65,-
Pinot Noir, Parellada

Til vores velkomstdrink
serveres lidt snack

AFTEN

Kolvigs menu

Forret:

Røget hornfisk med dild, toast melba, agurk og strandærter

Mellemret:

Muslinger med asparges, kartoffel og strandportulak

Hovedret:

Økologisk gris fra Abildskær med kørvel, fennikel og kål

Ost:

Havgus på havtorn/kumquats kompot

Dessert:

Rabarber, rabarber, rabarber

Få den fulde Kolvig oplevelse med velkomstdrink,
5 retter med vine, kaffe/the og avec

995,- pr. person

	<u>Menu</u>	<u>Vinmenu</u>
Hovedret	238,-	88,-
2 retter	310,-	225,-
3 retter	355,-	305,-
4 retter	398,-	375,-
5 retter	445,-	425,-

AFTEN

Forretter:

Røget hornfisk med dild, toast melba,
agurk og strandærter kr. 121,-

Vadehavstapas

Vadehavsrejer med dild mayonnaise

Sødams kylling med svampe og hasselnød tapanade

Højer skinke med pesto og syltede løg

Røget lam med agurk og gulerod i lime

Vesterhavsost med stikkelsbær sirup

Sønderjysk kartoffelkage

Lille: kr. 138,-

Stor: kr. 189,-

Koldrøget laks med kærnemælks vinaigrette
og sprøde ris kr. 115,-

Cremet porre kartoffel suppe med bacon
og purløg kr. 92,-

AFTEN

Hovedretter:

Oksemørbrad med portvin og granatæbler
savoy kål og pastinak kr. 250,-

Økologisk gris fra Abildskær med kørvel,
fennikel og kål kr. 238,-

Braiseret selleri på perlebyg risotto
med rosmarin og vinsauce kr. 230,-

Dagens fisk Dagspris
Tjeneren informerer

AFTEN

Desserter:

Rabarber, rabarber og rabarber kr. 95,-

Bær consommé kr. 95,-
med friske bær og vanille is

Chokoladekage med kefir is kr. 95,-

Udvalg af danske og udenlandske oste kr. 112,-

3 lokale ost med blødt og knas kr. 89,-