

MENU

Please order and pay in the bar.
Thank you.
(International / Danish Credit Cards - only with payment of a fee of 2,90 %)

Please be considerate to other guests when using your mobile phone.

Bitte in der Bar bestellen und bezahlen.
Danke.
(Fremde Kreditkarten nur gegen eine Gebühr von 2,90 %)

Bitte nehme Sie Rücksicht, wenn Sie Ihr Handy benutzen möchten.

LUNCH MENU

Freshly squeezed carrot juice per glass	kr. 35,-
Waddensea shrimps on coarse bread mayonnaise, salad and lemon	kr. 148,-
Creamy potato/leek soup with bacon and chives	kr. 92,-
Herring with capers, onion, rye bread and curry crème	kr. 88,-
<u>Small treats from the Wadden Sea region</u>	kr. 175,-
Waddensea shrimps with dill mayonnaise Soufflé of Sødam chicken with mushroom/hazelnut tapenade Ham from Højer with pesto and pickled onions Kolvig's lamb sausage with cucumber and carrots in lime 'Vesterhavssost' (hard cheese) with gooseberry syrup	
Lunch Plate with 5 good things	kr. 145,-
Sandwich with chicken, bacon and curry crème (Kolvigs Club sandwich)	kr. 89,-
Sandwich with Fanø salmon, pesto and curry pickled fennel	kr. 98,-
Sandwich with Italian salami, sundried tomatoes and pickled green beans	kr. 89,-

LUNCH MENU

Turkey breast with warm, marinated vegetables, quinoa and ginger/lemon marinade kr. 95,-

Parisian steak of freshly minced beef with raw organic egg yolk kr. 135,-

Kolvig's fish plate with Waddensea shrimps, steamed and butter fried fish, toast and salad kr. 195,-

Extra bread pr. person kr. 12,-

Desserts

Pancakes with ice and pickled berries kr. 78,-

Chocolate cake with kefir ice cream kr. 95,-

3 local cheeses with soft and crisp kr. 89,-

Selection of Danish and foreign cheeses kr. 112,-

Cake of the day with coffee kr. 65,-

MITTAG

Frisch gepresster Karottensaft pro Glas	kr. 35,-
Wattenmeer Garnele auf Brot mit Mayonnaise, Salat und Zitrone	kr. 148,-
Cremige Porree/Kartoffelsuppe mit Speck, Schnittlauch und hausgebackenes Brot	kr. 92,-
Hering mit Kapern, Zwiebeln, Schwarzbrot und Currycreme	kr. 88,-
<u>Kleine Leckerbissen aus dem Wattenmeer Gebiet</u>	kr. 175,-
Wattenmeer Garnele mit Dill Mayonnaise Soufflé vom Sødams Hähnchen mit Pfliz und Haselnuss Tapanade Schinken von Højer mit Pesto und eingelegte Zwiebeln Kolvigs Lammwurst mit Karotten und Gurke in Limette 'Vesterhavssost' (Hartkäse) mit Stachelbeerensirup	
Mittagsessen Tafel mit 5 gute Zeuge	kr. 145,-
Sandwich mit Hähnchen, geräucherter Speck und Currycreme (Kolvigs Club Sandwich)	kr. 89,-
Sandwich mit Fanø Lachs, Pesto und Curry-Fenchel	kr. 98,-
Sandwich mit italienischen Salami, getrocknete Tomaten und eingelegte Grüne Bohnen	kr. 89,-

MITTAG

Putenbrust mit warmen, mariniertem Gemüse
Quinoa und Ingwer/Zitronen Marinade kr. 95,-

Pariser Steak aus frisch gehacktem Rindfleisch
mit rohem Bio-Eigelb kr. 135,-

Kolvigs Fisch Teller, mit Wattenmeer Garnele,
gedünstetem und im Butter gebratenem Fisch,
Toast und Salat kr. 195,-

Extra Brot pro Person kr. 12,-

Nachspeisen

Pfannkuchen mit Eis und eingemachte Beeren kr. 78,-

Schokolade Kuchen und Kefir Eis kr. 95,-

3 örtliche Käsesorten mit knusprigem
und weichem kr. 89,-

Auswahl von Dänischen und
ausländischen Käsesorten kr. 112,-

Kuchen und eine Tasse Kaffee kr. 65,-

EVENING

Welcome drinks

Kolvigs welcome drinks kr. 50,-
Spontaneity from 'Vestslesvigsk Bryghus'

Glass of sparkling fruit wine from Vibegaard kr. 58,-

3 cl. Gin & homemade tonic

Gordon's kr. 62,-

Hayman's Sloe kr. 80,-

Plymouth or Geranium kr. 85,-

Hendrick's, Old English, Jensen's Bermondsey,
or Fary Lochan kr. 90,-

Tom Collins kr. 90,-

3 cl. Old English Gin, sugar syrup, lemon, soda

Gin Buck kr. 90,-

3 cl. Jensen's Bermondsey Gin, organic Ginger Ale, lemon

Glass Cava Especial de Naveran kr. 58,-

Macabeu, Paralleda og Xarel-lo

ABEND

Begrüßung Getränke

Kolvigs Begrüßung Getränk kr. 50,-
Spontaneität aus 'Vestslesvigsk Bryghus'

Glas Schaumfruchtwein aus Vibegaard kr. 58,-

3 cl. Gin & Kolvigs Tonic

Gordon's kr. 62,-

Hayman's Sloe kr. 80,-

Plymouth oder Geranium kr. 85,-

Hendrick's, Old English, Jensen's Bermondsey,
oder Fary Lochan kr. 90,-

Tom Collins kr. 90,-

3 cl. Old English Gin, Sucker Sirup, Zitrone, Soda

Gin Buck kr. 90,-

3 cl. Jensen's Bermondsey, Bio Ingwer Saft, Zitrone

Glas Cava Especial de Naveran kr. 58,-

Macabeu, Paralleda og Xarel-lo

EVENING

Kolvigs menu

Starter:

Creamy sunchoke soup,
with baked cod and crushed sunchoke

Intermediate:

Glazed pork belly with pickled pearl onion,
crispy rye and crudité of beetroot

Main course:

Fried mallard with blackberry sauce,
marinated red cabbage, sautéed shiitake mushrooms and spinach

Cheese:

Bornholm blue cheese with sunflower crisps and quince marmalade

Dessert:

Rice a la modern,
mousse with crunchy nuts and cherries

**The small gastronome, aperitif, 3-course menu, 3 wines and coffee
698,- per person**

**Wadden Sea Gastronomy with aperitif, 5-course menu,
5 wines, coffee and liqueur or brandy
950,- per person**

	<u>Menu</u>	<u>Wine menu</u>
2 courses	299,-	225,-
3 courses	335,-	305,-
4 courses	378,-	375,-
5 courses	425,-	425,-

ABEND

Kolvigs Menü

Vorspeise:

Cremige Topinambur Suppe,
mit Dorsch und zerkleinerte Topinambur

Zwischengericht:

Glasierte Schweinbrust mit eingemachte Silber Zwiebeln,
Knusprige Roggen und Crudité von Rote Beete

Hauptgericht:

Gebratene Stockente mit Brombeeren Soße,
marinierter Rotkohl, Shiitake Pilzen und Spinat

Käse:

Bornholm Blau Käse mit Sonnenblume Chips und Quitten Marmelade

Nachspeise:

Reis a la moderne,
Mousse mit knusprige Nüssen und Kirschen

**Der kleine Gastronom, Aperitif, 3 Gänge, 3 Weine und Kaffee
698,- pro Person**

**Wattenmeer Gastronomie mit Aperitif,
5-Gänge Menü, 5 Weine, Kaffee und einen Likör
950,- pro Person**

	<u>Menu</u>	<u>Wein Menu</u>
2 Gänge	299,-	225,-
3 Gänge	335,-	305,-
4 Gänge	378,-	375,-
5 Gänge	425,-	425,-

EVENING

Starters:

**Glazed pork belly with pickled pearl onions,
crispy rye and crudité of beetroot** kr. 121,-

Small treats from the Wadden Sea region

Waddensea shrimps with dill mayonnaise

Soufflé of Sødam chicken with mushroom/hazelnut tapenade

Ham from Højer with pesto and pickled onions

Kolvig's lamb sausage with cucumber and carrots in lime

Vesterhavsost (hard cheese) with gooseberry syrup

Starter: kr. 130,-

Small main course: kr. 175,-

Cold smoked salmon kr. 115,-
with buttermilk vinaigrette and crispy rice

Creamy potato/leek soup with bacon kr. 92,-
og chives

ABEND

Vorspeisen:

Glasierte Schweinbrust

mit eingemachte Silber Zwiebeln, Knusprige Roggen
und Crudit  von Rote Beete

kr. 121,-

Kleine Leckerbissen aus dem Wattenmeer Gebiet

Wattenmeer Garnele mit Dill Mayonnaise

Soufflé vom S dams H nchen mit Pilz und Haselnuss Tapanade

Schinken von H jer mit Pesto und eingelegte Zwiebeln

Kolvigs Lammwurst mit Gurke und Karotten in Limette

Vesterhavsost (Hartkäse) mit Stachelbeerensirup

Vorspeise: kr. 130,-

Kleiner Hauptgang: kr. 175,-

Kalt geräuchertem Lachs

mit Buttermilch Vinaigrette und knusprigem Reis

kr. 115,-

**Cremige Kartoffel/Porree Suppe mit Speck
und Schnittlauch**

kr. 92,-

EVENING

Main courses:

Fried mallard with blackberry sauce,
marinated red cabbage, Shiitake mushrooms
and spinach kr. 228,-

Beef tenderloin with glazed beet roots, parsnips
savoy cabbage and bacon, sauce Bordelaise kr. 265,-

Braised celeriac on pearl barley risotto
with rosemary and wine sauce kr. 215,-

Fish of the day Day price
Please ask the waiter

Of course, we serve potatoes with all main courses 🍟

ABEND

Hauptspeisen:

Gebratene Stockente mit Brombeeren Soße,
Marinierter Rotkohl, Shiitake Pilzen und Spinat kr. 228,-

Rinderfilet mit glasierter rote Beete, Wirsingkohl mit Speck,
Pastinaken und Bordelaiser Sauce kr. 265,-

Geschmorter Sellerie auf Perlgraupen Risotto
mit Rosmarin und Wein Soße kr. 215,-

Fisch des Tages Tagespreis
Der Kellner informiert

Wir servieren natürlich Kartoffeln zu allen Hauptgerichten 🍟

EVENING

Desserts:

Rice a la modern,
mousse with crunchy nuts and cherries kr. 95,-

Poached pear with spice cake and walnut ice kr. 95,-

Chocolate cake with kefir ice cream kr. 95,-

Selection of Danish and
international cheeses kr. 112,-

3 local cheeses with soft and crisp kr. 89,-

ABEND

Nachspeisen:

Reis a la Mordene,
mousse mit knusprige Nüssen und Kirschen kr. 95,-

Poschierte Birne kr. 95,-
mit Gewürzkuchen und Walnuß Eis

Schokolade Kuchen und Kefir Eis kr. 95,-

**Auswahl an dänischem und
ausländischem Käse** kr. 112,-

**3 örtliche Käsesorten mit knusprigem
und weichem** kr. 89,-