

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 Restaurant bestellen
und bezahlen.
Danke.**
(Fremde Kreditkarten nur gegen eine
Gebühr von 2,90 %)

**Bitte nehmen 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 leek/potato soup with bacon, chives and home-baked bread	kr. 92,-
Herring with capers, onion, rye bread and curry crème	kr. 88,-
<u>Waddensea Tapas</u>	kr. 189,-
Waddensea shrimps with dill mayonnaise Sødams chicken with mushroom/hazelnut tapenade Ham from Højer with pesto and pickled onions Smoked lamb with cucumber and carrots in lime 'Vesterhavsost' (hard cheese) with gooseberry syrup 'Sønderjysk' potato cake	
Lunch Plate with 5 good things	kr. 145,-
Sandwich with chicken, bacon and curry crème (Kolvigs Club sandwich)	kr. 89,-
Classic fried beef tartare with raw organic egg yolk	kr. 135,-
Kolvigs hot smoked salmon with truffle scrambled eggs and salad	kr. 125,-
Turkey breast with warm, marinated vegetables, quinoa and ginger/lemon marinade	kr. 95,-

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,-
Wattenmeer Tapas	kr. 189,-
Wattenmeer Garnele mit Dill mayonnaise Sødams Huhn mit Pflz und Haselnuss Tapenade Schinken von Højer mit Pesto und eingelegte Zwiebeln Geräuchertem Lamm mit Gurke in Limette 'Vesterhavssost' (Hartkäse) mit Stachelbeerensirup 'Sønderjysk' Kartoffel Kuchen	
Mittagsessen Tafel mit 5 gute Zeuge	kr. 145,-
Sandwich mit Hähnchen, geräucherter Speck und Currycreme (Kolvigs Club sandwich)	kr. 89,-
Gebratene Beef Tartare mit rohem Bio-Eigelb	kr. 135,-
Kolvigs Räucherlachs mit Trüffelrührei und Salat	kr. 125,-
Putenbrust mit warmen, mariniertem Gemüse Quinoa und Ingwer/Zitronemarinade	kr. 95,-

LUNCH MENU

**Poached egg on pearl barley, broccoli
and grilled romaine lettuce** kr. 92,-

**Kolvig's fish plate, with steamed and fried
fish, Waddensea shrimps, 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

Poschiertes Ei auf Perlgraupen, Broccoli
und gegrilltem Romanasalat kr. 92,-

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

Extra Brot pro Person kr. 12,-

Nachspeisen

Pfannkuchen mit Eis und eingemachte Beeren kr. 78,-

Chokolade 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 Kaffe kr. 65,-

EVENING

Welcome drinks

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

Glass of sparkling 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. Geranium Gin, organic Ginger Ale, lemon

Glass vintage rosé cava, Naveran kr. 65,-

Pinot Noir & Paralleda

To our welcome drinks
we serve a little snack

ABEND

Begrüßung Getränke

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

Glas Schaumwein 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, sugar syrup, lemon, soda

Gin Buck kr. 90,-

3 cl. Geranium Gin, organic Ginger Ale, lemon

Glas vintage rosé cava, Naveran kr. 65,-

Pinot Noir & Parellada

Zu unserer Begrüßung Getränke
werden einen kleinen Snack serviert

EVENING

Kolvigs menu

Starter:

Poached brill and brown shrimps on spinach,
lemon butter and thyme

Intermediate:

Højer Marskland ham with truffle potatoes, beach herbs and
Balsamic vinegar

Main course:

Veal tenderloin on summer vegetables, burnt onions and
tarragon cream

Cheese:

Fromage frais with fresh oregano and syrup

Dessert:

Something with blueberries ☺

**Enjoy the full Waddensea experience with aperitif
5-course menu, our own wine, coffee/tea and liqueur or brandy**

995,- pr. person

	<u>Menu</u>	<u>Wine menu</u>
Main course	238,-	88,-
2 courses	310,-	225,-
3 courses	355,-	305,-
4 courses	398,-	375,-
5 courses	445,-	425,-

ABEND

Kolvigs Menü

Vorspeise:

Pochierter Glatbutt und Nordseekrabben auf Spinat
Zitronenbutter und Thymian

Zwischengericht:

Højer Marskland Schinken mit Trüffelkartoffeln, Strandkräutern
und Balsamico

Hauptgericht:

Kalbsfilet auf Gemüse des Sommers, gebrannte Zwiebeln
und Estragoncreme

Käse:

Frischkäse mit frischem Oregano und Sirup

Nachspeise:

Etwas mit Heidelbeeren ☺

**Genießen Sie das komplette Wattenmeer Erlebnis mit Aperitif
5-Gänge Menü, Kaffee/Tee und einen Likör**

995,- pr. person

	<u>Menu</u>	<u>Weinmenu</u>
Hauptgericht	238,-	88,-
2 Gänge	310,-	225,-
3 Gänge	355,-	305,-
4 Gänge	398,-	375,-
5 Gänge	445,-	425,-

EVENING

Starters:

Poached brill and brown shrimps on spinach kr. 121,-
lemon butter and thyme

Waddensea Tapas

Waddensea shrimps with dill mayonnaise
Sødams chicken with mushroom/hazelnut tapenade
Ham from Højer with pesto and pickled onions
Smoked lamb with cucumber and carrots in lime
Vesterhavssost (hard cheese) with gooseberry syrup
"Sønderjysk" potato cake

Small: kr. 138,-
Large: kr. 189,-

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

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

ABEND

Vorspeisen:

Pochierten Glatbutt und Nordseekrabben auf Spinat,
Zitronenbutter und Thymian kr. 121,-

Wattenmeer Tapas

Wattenmeer Garnele mit Dill mayonnaise
Sødams Huhn mit Pfliz und Haselnuss Tapenade
Schinken von Højer mit Pesto und eingelegte Zwiebeln
Geräuchertem Lamm mit Gurke in Limette
Vesterhavssost (Hartkäse) mit Stachelbeerensirup
„Sønderjysk“ Kartoffel Kuchen

Klein: kr. 138,-

Gross: kr. 189,-

Kalt geräuchertem Lachs kr. 115,-
mit Buttermilch Vinaigrette und knusprigem Reis

Cremige Porree/Kartoffel Suppe mit Speck kr. 92,-
und Schnittlauch

EVENING

Main courses:

Chicken from Hopballe with corn,
beets and tomato kr. 245,-

Veal tenderloin on summer vegetables,
burnt onions and tarragon cream kr. 238,-

Braised celeriac on pearl barley risotto
with rosemary and wine sauce kr. 230,-

Fish of the day Day price
Please ask the waiter

Sideorder

Cabbage salad in vanilla vinaigrette kr. 35,-

Warm marinated vegetables kr. 35,-

ABEND

Hauptspeisen:

Huhn aus Hopballe mit Mais, Rüben
Und Tomaten kr. 245,-

Kalbsfilet auf Gemüse des Sommers
Gebrannte Zwieblen und Estragoncreme kr. 238,-

Geschmorter Sellerie auf Perlgraupenrisotto
mit Rosmarin und Wein Soße kr. 230,-

Fisch des Tages Tagespreis
Der Kellner informiert

Sideorder

Kohlsalat im Vanille Vinaigrette kr. 35,-

Warmer marinierter Gemüse kr. 35,-

EVENING

Desserts:

Something with blueberries 😊 kr. 95,-

Berry consommé kr. 95,-
with fresh berries and vanilla ice cream

Chocolate cake with kefir ice cream kr. 95,-

Selection of Danish and kr. 112,-
international cheeses

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

ABEND

Nachspeisen:

Etwas mit Heidelberren ☺	kr. 95,-
Beeren Konsommee mit frischem Beeren und Vanille Eis	kr. 95,-
Schokolade Kuchen und Kefir Eis	kr. 95,-
Auswahl an dänischem und ausländischem Käse	kr. 112,-
3 örtliche Käsesorten mit knusprigem und weichem	kr. 89,-