

**KOLVIG** lokal øl - ø øl  
vadehavstapas  
byens bedste kaffe **hesterejer**  
**DANSK** **vadehavsrejer**  
**KØD** Bare go'mad **Økologi**  
**Serveret** med venlighed **ja tak**  
**FERSK** friskbagt brød  
rigtig **CHAI** **FISK** solnedgang  
**LATTE** hjemmelavet tonic også med gin og kølig vin  
pænt goddag & farvel **eigen** vinimport  
hjemmelavet og hjemmegjort **RIBE**  
**Å** blæst fra vest  
kulkælder  
**KÆRLIGHED OG**  
champagne og stjernesked **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 kvalitet tager tid  
**vadehavsluft**  
kunden har altid ret...  
næsten!  
rigtig smør **GLADE**  
**GÆSTER**

# AFTEN

## Velkomstdrinks

**Kolvigs velkomstdrink** 65

**Hjemmelavet tonic med 3 cl. valgfri gin** 89  
se udvalget i baren

**Tom Collins** 89  
*3 cl. gin, sukker sirup, citronsaft og danskvand*

**Glas Spumante Secco, Bianca Vigna** 65  
*Mousserende vin fremstillet på den lokale drue Glera. Vinen byder på behagelige bobler og en frisk syre med noter af friske citrusfrugter.*

**André Clouet Grand Cru Champagne** 499  
*En vaskeægte Champagne fremstillet primært på Pinot Noir-druen, som byder på en elegant smag af modne æbler, nødder og grapefrugt.*

# AFTEN

## Kolvigs menu

### Forret:

Grønne asparges med vadehavsrejer, røgede rogn,  
ramsløgs mayonnaise og sprødt rugbrød

### Mellemret:

Rulle af frilandsgris  
med balsamico og ristede bøgehatte

### Hovedret:

Lammekølle med aubergine puré,  
sauteret spinat og mynte sauce

### Ost:

Blå grube  
med løg kompot og knækbrød

### Dessert:

3 gange rabarber  
- kage, kompot og is

### Den lille gastronom;

Velkomstdrink, 3 retter, 3 vine og kaffe  
698

### Vadehavsgastronomi;

Velkomstdrink, 5 retter, 5 vine, kaffe og avec  
950

	<u>Menu</u>	<u>Vinmenu</u>
2 retter	298	215
3 retter	339	289
4 retter	378	378
5 retter	429	429

## AFTEN

### Forretter:

**Grønne asparges** med vadehavsrejer, røgede rogn, ramsløgsmayonnaise og sprødt rugbrød 121

**Cremeret kartoffel/porre suppe** med bacon og purløg 92

### Små godbidder fra Vadehavsområdet

Vadehavsrejer med dildmayonnaise

Soufflé af Sødamkylling med tapanade af svampe og nødder

Højer skinke med pesto og syltede løg

Kolvigs lammepølse med agurk og gulerod i lime

Vesterhavsost med stikkelsbær sirup

Som forret: 130

Som let hovedret: 179

**Fanølaks** med salat, pinjekerner og krydderurteolie 121

### Til den lette sult:

**Sandwich med bøf af friskhakkede oksekød** 179  
med lokal ost, bacon, soltørret tomat og syltede grønne bønner, hertil råstegte kartofler

# AFTEN

## Hovedretter:

**Lammekølle** med aubergine puré,  
sauteret spinat og mynte sauce 228

**Oksemørbrad** med ovnstegte rodfrugter  
og sauce bordelaise 198  
125 gr. 289  
250 gr.

**Braiseret selleri** på perlebyg risotto  
med rosmarin og vinsauce 215

**Dagens fisk** Dagspris  
Tjeneren informerer

Der er selvfølgelig kartoffel med til alle hovedretter ☺

# AFTEN

## Desserter:

**3 gange rabarber** 95  
- kage, kompot og is

**Lun æble crumble** med vaniljeis 95

**Chokolade kage** med kaffe is 95

**5 udvalgte oste** danske og udenlandske oste 112

**3 lokale ost** med blødt og knas 89

# EVENING

## Aperitifs

<b>Kolvigs aperitif</b>	65
<b>Homemade tonic with 3 cl. Gin of your choosing</b> see the selection in the bar	89
<b>Tom Collins</b> <i>3 cl. gin, sugar syrup, lemon juice and club soda</i>	89
<b>Glass Spumante Secco, Bianca Vigna</b> <i>Sparkling wine made on the local grape variety Glera. This wine offers pleasant bubbles and freshness with notes of fresh lemon.</i>	65
<b>André Clouet Grand Cru Champagne</b> <i>Grand Cru Champagne from the Bouzy village primarily made on Pinot Noir with notes of ripe apples, nuts and grape.</i>	499

# EVENING

## Kolvigs menu

### Starter:

Green asparagus with Wadden Sea shrimps,  
smoked fish roe, ramson mayonnaise and crispy ryebread

### Intermediate:

Roll of free range pork with balsamic vinegar  
and roasted beech mushroom

### Main course:

Leg of lamb with eggplant purée,  
spinach and mint sauce

### Cheese:

'Blå grube' (Danish blue cheese)  
with onion compote and crispbread

### Dessert:

3 times rhubarb  
- cake, compote and ice

### The small gastronome;

Aperitif, 3-course menu, 3 wines and coffee  
698

### Wadden Sea Gastronomy:

Aperitif, 5-course menu, 5 wines, coffee and liqueur or brandy  
950 per person

	<u>Menu</u>	<u>Wine menu</u>
2 courses	298	215
3 courses	339	289
4 courses	378	378
5 courses	429	429



# ABEND

## Kolvigs Menü

### Vorspeise:

Grüner Spargel mit Wattenmeer Garnelen,  
geräucherter Fisch Rogen, Bärlauch Mayonnaise  
und knuspriges Schwarzbrot

### Zwischengericht:

Rolle von Freiland Schwein,  
mit Balsamessig und gebratene Buchenrasling

### Hauptgericht:

Keule von Lamm mit Aubergine pure,  
Spinat und Mintzen Soße

### Käse:

„Blå Grube“ (Dänische Blaukäse)  
mit Zwiebeln Kompott und Knäckebrød

### Dessert:

3-mal Rhabarber  
- Kuchen, Kompott und Eis

**Der kleine Gastronom;**  
**Aperitif, 3 Gänge, 3 Weine und Kaffee**  
**698**

**Wattenmeer Gastronomie;**  
**Aperitif, 5-Gänge Menü, 5 Weine, Kaffee und einen Likör**  
**950**

	<u>Menu</u>	<u>Wein Menu</u>
2 Gänge	298	215
3 Gänge	339	289
4 Gänge	378	378
5 Gänge	429	429

# EVENING

## Starters:

**Green asparagus with Wadden Sea shrimps,** 121  
smoked fish roe, ramson mayonnaise and crispy ryebread

**Creamy potato/leek soup with bacon** 92  
og chives

### 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 pickled onions

Our lamb sausage with cucumber and carrots in lime

Vesterhavsost (hard cheese) with gooseberry syrup

Starter: 130

Small main course: 179

**Fanø salmon with salad, pine nuts** 121  
and herbal oil

## For the light hunger:

**Sandwich with steak of freshly minced beef** 179  
with local cheese, bacon, sundried tomatoes,  
pickled green beans and roasted potatoes

## ABEND

### Vorspeisen:

**Grüner Spargel** mit Wattenmeer Garnelen,  
Geräucherter Fisch Rogen, Bärlauch Mayonnaise  
und knusprige Schwarzbrot 121

**Cremige Kartoffel/Porree Suppe** 92  
mit Speck und Schnittlauch

### **Kleine Leckerbissen aus dem Wattenmeer Gebiet**

Wattenmeer Garnele mit Dill Mayonnaise  
Soufflé vom Sødam Händchen mit Pilz Tapanade  
Schinken von Højer mit Pesto und eingelegte Zwiebeln  
Kolvigs Lammwurst mit Gurke und Karotten in Limette  
Vesterhavssost (Hartkäse) mit Stachelbeerensirup

Vorspeise: 130

Kleiner Hauptgang: 179

**Fanø lax** mit Salat, Pinienkernen,  
und Kräuter Öl 121

### Für den leichten Hunger:

**Sandwich mit Steak** von frisch gehacktem Rind 179  
mit Regionalen Käse, Speck, getrocknete Tomaten,  
eingemachte Bohnen und gebratenem Kartoffeln

# EVENING

## Main courses:

**Leg of lamb** with eggplant purée,  
spinach and mint sauce 228

**Beef tenderloin** with oven baked root vegetables  
and sauce Bordelaise  
125 gr. 198  
250 gr. 289

**Braised celeriac** on pearl barley risotto  
with rosemary and wine sauce 215

**Fish of the day** Day price  
Please ask the waiter

Of course, we serve potatoes with all main courses 🥔

# ABEND

## Hauptspeisen:

**Keule von Lamm** mit Aubergine Pure,  
Spinat und Mintzen Soße 228

**Rinderfilet** mit gebratene Wurzelgemüse  
und Bordelaiser Sauce  
125 gr. 198  
250 gr. 289

**Geschmorter Sellerie** auf Perlgraupen Risotto  
mit Rosmarin und Wein Soße 215

**Fisch des Tages** Tagespreis  
Der Kellner informiert

Wir servieren natürlich Kartoffeln zu allen Hauptgerichten 🌱

# EVENING

## Desserts:

<b>3 times rhubarb - cake, compote and ice</b>	95
<b>Warm apple crumble with vanilla ice</b>	95
<b>Chocolate cake with coffee ice</b>	95
<b>Selection of Danish and international cheeses</b>	112
<b>3 local cheeses with soft and crisp</b>	89

# ABEND

## Nachspeisen:

<b>3-mal Rhabarber, - Kuchen, Kompott und Eis</b>	95
<b>Warmer Apfel Crumble mit Vanille Eis</b>	95
<b>Schokolade Kuchen mit Kaffee Eis</b>	95
<b>Auswahl an dänischem und ausländischem Käse</b>	112
<b>3 regionale Käsesorten mit knusprigem und weichem</b>	89