

**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**  
**LATTE** **FISK** solnedgang og kølig vin  
hjemmelavet tonic også med gin  
pænt goddag & farvel **eigen** vinimport  
hjemmelavet og hjemmegjort **kulkælder**  
**RIBE**  
**Å** blæst fra vest  
**KÆRLIGHED OG**  
champagne og stjernesud **RIBEVAND**  
**chikorie fabrik** - Frederik Kolvig  
**vadehavs**  
**gastromoni** **VI PRØVER HVER DAG** **højt**  
VORES MÅDE - KOLVIGS MÅDE **til loftet**  
**enkel** **uformelt** **uhøjtidligt**  
og kvalitet koster lidt mere **ukompliceret**  
**vadehavsluft** **kvalitet tager tid**  
**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*

### Velegnet til 4-6 personer eller færre

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.*

Conegliano Valdobbiadene, Økologisk, Bianca Vigna 399  
*Prosecco på druesorten Glera, vinen byder på noter af blomster, frugter og en anelse citrus.*

# AFTEN

## Kolvigs menu

### Forret:

Grillede hvide asparges  
med lime marineret helleflynder  
og parmesan mayonnaise

### Mellemret:

Skindstegt sandart med choucroute,  
fiske fumé og ærteskud

### Hovedret:

Kylling fra Hopballe Mølle  
Stegt kyllingebryst med blancherede grønne asparges,  
Rabarber kompot og sauce suprême

### Ost:

Fyrtårnsost  
med abrikos chutney og malt flager

### Dessert:

Hyldeblomst panna cotta,  
med mynte granité og syltede bær

**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:

**Grillede hvide asparges** med lime marineret  
helleflynder og parmesan mayonnaise 121

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

### Små godbidder fra Vadehavsområdet

Vadehavsrejer med dild mayonnaise

Soufflé af Sødam kylling 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:

**Kolvigs burger** 179  
med lokal ost, bacon, soltørret tomat  
og syltede grønne bønner, hertil råstegte kartofler

# AFTEN

## Hovedretter:

### **Kylling fra Hopballe Mølle**

Stegt kyllingebryst med blancherede grønne asparges,  
rabarberkompot og sauce suprême 228

### **Peberbøf af oksemørbrad**

med marineret sommergrønt i cremet vinaigrette,  
bagt løg og pebersauce  
125 gr. 198  
250 gr. 289

**Braiseret selleri på perlebyg risotto** 215  
med balsamico, sprøde radiser, hvide og grønne asparges

### **Dagens fisk**

Tjeneren informerer

Dagspris

Der er selvfølgelig kartoffel med til alle hovedretter 🍷

# AFTEN

## Desserter:

Hyldeblomst panna cotta,  
med mynte granité og syltede bær 95

Rød grød med vaniljeis 82

Chokolade kage med kaffe is 95

Oste fra nær og fjern  
med blødt og knas 89  
3 oste  
5 oste 112

## APERITIFS

|   |    |
|---|----|
| <b>Kolvigs aperitif</b>   | 65 |
| <b>Homemade tonic with 3 cl. Gin of your choosing</b><br>see the selection in the bar | 89 |
| <b>Tom Collins</b><br><i>3 cl. gin, sugar syrup, lemon juice and club soda</i>        | 89 |

### WELL SUITED FOR 4-6 PERSONS OR LESS

|   |     |
|---|-----|
| <b>Conegliano Valdobbiadene, Organic, Bianca Vigna</b>  | 399 |
| <i>Sparkling wine made on the local grape variety Glera. This wine offers pleasant bubbles and freshness with notes of fresh lemon.</i> |     |
| <b>André Clouet Grand Cru Champagne</b>   | 499 |
| <i>Grand Cru Champagne from the Bouzy village primarily made on Pinot Noir with notes of ripe apples, nuts and grape.</i>               |     |

# EVENING

## Kolvigs menu

### Starter:

Grilled white asparagus  
with lime marinated halibut and Parmesan mayo

### Intermediate:

Skin fried Zander with choucroute,  
Fish fume and pea sprouts

### Main course:

Chicken from 'Hopballe Mølle'  
Fried breast of chicken with blanched green asparagus,  
rhubarb compote and sauce suprême

### Cheese:

'Fyrtårnsost' (Danish hard cheese)  
with apricot chutney and malt flakes

### Dessert:

Elderflower panna cotta  
with mint granite and pickled berries

**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:

Gegrillter weißer Spargel,  
mit Limetten mariniertes Heilbutt  
und Parmesan Mayonnaise

### Zwischengericht:

Gebratener Zander mit Sauerkraut,  
Fisch Fumé und Erbsen Sprosse

### Hauptgericht:

Hähnchen von ‚Hopballe Mølle‘  
Gebratener Hähnchen Brust  
mit blanchierten grünen Spargel,  
Rhabarber Kompott und Sauce Suprême

### Käse:

‚Fyrtårnsost‘ (Danischer Hart Käse)  
mit Abrikose Chutney und Malz Flocken

### Dessert:

Holunderblüten Panna Cotta  
mit Minz Granité und eingelegte Beeren

**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:

**Grilled white asparagus** 121  
with lime marinated halibut and Parmesan mayonnaise

**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  
and herbal oil 121

## For the light hunger:

**Kolvigs burger** 179  
with local cheese, bacon, sundried tomatoes,  
pickled green beans and roasted potatoes

## ABEND

### Vorspeisen:

**Gegrillter weißer Spargel,** 121  
mit Limetten mariniertes Heilbutt  
und Parmesan Mayonnaise

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

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

Wattenmeer Garnele mit Dill Mayonnaise  
Soufflé vom Sødam Hähnchen mit Pilz Tapanade  
Schinken von Højer mit Pesto und eingelegte Zwiebeln  
Kolvig's 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:

**Kolvig's Burger** 179  
mit Regionalen Käse, Speck, getrocknete Tomaten,  
eingemachte Bohnen und gebratenem Kartoffeln

## EVENING

### Main courses:

**Chicken from 'Hopballe Mølle'** 228  
Fried breast of chicken with blanched green  
asparagus, rhubarb compote and sauce suprême

**Pepper steak of beef tenderloin**  
with marinated summer vegetables in creamy vinaigrette,  
baked onion and pepper sauce  
and sauce Bordelaise

125 gr. 198  
250 gr. 289

**Braised celeriac on pearl barley risotto** 215  
with balsamic vinegar, crispy radish,  
green and white asparagus

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

Of course, we serve potatoes with all main courses 🍟

# ABEND

## Hauptspeisen:

**Hähnchen von ‚Hopballe Mølle‘** 228  
Gebratener Hähnchen Brust  
mit blanchierter grüner Spargel, Rhabarber Kompott  
und Sauce Suprême

**Pfeffer Steak aus Rinderfilet**  
mit marinierter Sommer Gemüse im Cremige Vinaigrette,  
gebackene Zwiebel und Pfeffer Soße  
125 gr. 198  
250 gr. 289

**Geschmorter Sellerie** auf Perlgraupen Risotto 215  
mit Balsamessig, Knusprige Rettich,  
weißer und grüner Spargel

**Fisch des Tages** Tagespreis  
Der Kellner informiert

Wir servieren natürlich Kartoffeln zu allen Hauptgerichten 🍟

# EVENING

## Desserts:

|   |     |
|---|-----|
| <b>Elderflower panna cotta</b><br>with mint granite and pickled berries | 95  |
| <b>'Rød grød'</b> (Red groats) with vanilla ice                         | 82  |
| <b>Chocolate cake</b> with coffee ice                                   | 95  |
| <b>Cheeses from near and far</b><br>with soft and crisp                 |     |
| 3 cheeses   | 89  |
| 5 cheeses   | 112 |

# ABEND

## Nachspeisen:

|   |     |
|---|-----|
| <b>Holunderblüten Panna Cotta</b><br>mit Minz Granité und eingelegte Beeren | 95  |
| <b>„Rød grød“ (Rote Grütze)</b> mit Vanillen Eis                            | 82  |
| <b>Schokoladenkuchen</b> mit Kaffee Eis                                     | 95  |
| <b>Käse von nah und fern</b><br>mit knusprigem und weichem                  |     |
| 3 Käsesorten  | 89  |
| 5 Käsesorten  | 112 |