

KOLVIG lokal øl - ø øl
vadehavstapas
byens bedste kaffe **hesterejer**
DANSK **vadehavsrejer**
KØD Bare go'mad **Økologi**
Serveret **ja tak**
med venlighed
FERSK friskbagt brød
rigtig **CHAI** **FISK** egen vinimport solnedgang
LATTE hjemmelavet tonic også med gin og kølig vin
pænt goddag & farvel **RIBE**
hjemmelavet og **Å**
hjemmegjort kulkælder
KÆRLIGHED OG
champagne **RIBEVAND** blæst fra vest
og stjernesud
chikorie fabrik Frederik Kolvig
vadehavs **højt**
gastronomi til loftet
VORES MÅDE - KOLVIGS MÅDE **VI PRØVER - HVER DAG** uhøjtidligt
enkel **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:

Stenbider rogn med grillet brioche,
hjertesalat og rygeostcreme

Mellemret:

Stegt slethvar med muslinger,
syltet selleri, fennikel og sprøde rugkerner

Hovedret:

Duet af frilandsgris med ramsløg,
svampeflan og sauce på Mandø Skipper øl

Ost:

Gedeost med æble/rosmarin kompot
og smørstegt rugbrød

Dessert:

Yoghurtmousse med hvid chokolade,
lemon curd, karamel/havsalt is og havregryn

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:

Stegt slethvar med muslinger,
syltet selleri, fennikel og sprøde rugkerner 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:

Sandwich med bøf af friskhakket oksekød 175
med lokal ost, bacon, soltørret tomat
og syltede grønne bønner, hertil råstegte kartofler

AFTEN

Hovedretter:

Duet af frilandsgris med ramsløg, svampe flan,
og sauce på Mandø Skipper øl 228

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

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:

Yoghurtmousse med hvid chokolade, lemon curd, karamel/havsalt is og havregryn	95
Lun æble crumble med vaniljeis	95
Gateau Marcel med kaffe is	95
5 udvalgte oste danske og udenlandske oste	112
3 lokale ost med blødt og knas	89

EVENING

Aperitifs

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

Lumpfish roe with grilled brioche,
romaine salad and smoked cheese cream

Intermediate:

Fried brill with mussels,
pickled celeriac, fennel and crispy rye

Main course:

Duo of free range pork with ramson,
mushroom flan and sauce on local beer (Mandø Skipper)

Cheese:

Goats cheese with apple/rosemary compote
and butter fried ryebread

Dessert:

Yoghurt mousse with white chocolate,
lemon curd, caramel/sea salt ice and oats

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:

Seehasenrogen mit gegrilltes Brioche,
Römersalat und Räucherkäse

Zwischengericht:

Gebratene Glattbutt mit Muscheln,
eingemachte Sellerie, Fenchel und knusprige Roggen

Hauptgericht:

Duett von Freiland Schwein mit Bärlauch,
Pilzen Flan und Soße auf Lokales Bier (Mandø Skipper)

Käse:

Ziegenkäse mit Apfel/Rosmarin Kompott
und im Butter gebratene Schwarzbrot

Dessert:

Joghurt Mousse mit weißer Schokolade,
Lemon Curd, Karamell/Meersalz Eis und Haferflocken

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:

**Fried brill with mussels, pickled celeriac,
fennel and crispy rye** 121

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

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:

Sandwich with steak of freshly minced beef 175
with local cheese, bacon, sundried tomatoes,
pickled green beans and roasted potatoes

ABEND

Vorspeisen:

Gebratene Glattbutt mit Muscheln,
eingemachte Sellerie, Fenchel und knusprige Roggen 121

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

Kolvigs Lammwurst mit Gurke und Karotten in Limette

Vesterhavsost (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 175
mit Regionalen Käse, Speck, getrocknete Tomaten,
eingemachte Bohnen und gebratenem Kartoffeln

EVENING

Main courses:

Duo of free range pork with ramson, mushroom flan,
and sauce on local beer (Mandø Skipper) 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:

Duett von Freiland-Schwein mit Bärlauch, Pilzen Flan,
und Soße auf Lokales Bier (Mandø Skipper) 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:

Yoghurt mousse with white chocolate, lemon curd caramel/sea salt ice and oats	95
Warm apple crumble with vanilla ice	95
Gateau Marcel with coffee ice	95
Selection of Danish and international cheeses	112
3 local cheeses with soft and crisp	89

ABEND

Nachspeisen:

Joghurt Mousse mit weißer Schokolade, Lemon Curd, Karamell/Meersalz Eis und Haferflocken	95
Warmer Apfel Crumble mit Vanille Eis	95
Gateau Marcel mit Kaffee Eis	95
Auswahl an dänischem und ausländischem Käse	112
3 Regionale Käsesorten mit knusprigem und weichem	89