

**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  
hjemmelavet og hjemmegjort  
**eigen** vinimport  
**RIBE**  
**Å** blæst fra vest  
kulkælder  
**KÆRLIGHED OG RIBEVAND**  
champagne og stjernesud  
**chikorie fabrik** Frederik Kolvig  
**vadehavs gastronomi**  
**VI PRØVER HVOR HURT**  
**højt** til loftet  
VORES MÅDE - KOLVIGS MÅDE  
uhøjtidligt  
**uformelt** **ukompliceret**  
og kvalitet koster lidt mere  
kvalitet tager tid  
**enkelt** **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 & danskvand*

Bramble 99  
*5 cl. gin, sukker sirup, citronsaft, gingerbeer  
& toppet med crème de Mure*

### 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

## JULEMENU:

### Forret:

Ristet torskeryg & soufflé på hollandaise,  
porre & timian

### Mellemret 1:

Consommé med vildt rilette, gratineret ostebrod  
& trøffelolie

### Mellemret 2:

Gravad gåsebryst på grønkål, syltet rødløg & balsamico glace

### Hovedret:

Oksemørbrad med foiegras på pigeonæbler, selleri, sauteret spinat  
& sauce orange

### Ost:

Blå grube på marinerede svesker i armagnac & knækbrød

### Dessert:

Kirsebær fromage med sprøde ris, ristede mandler  
& marcipan is

### MENU:

2 retter: 319,-  
3 retter: 359,-  
4 retter: 399,-  
5 retter: 459,-  
6 retter: 499,-

### VINMENU:

265,-  
325,-  
390,-  
460,-  
525,-

### Den lille gastronom:

Velkomstdrink, 3 retter, 3 vine & kaffe  
715,-

### Vadehavsgastronomi:

Velkomstdrink, 6 retter, 6 vine, kaffe & avec  
1045,-

# AFTEN

## Forretter:

Ristet torskeryg & soufflé på hollandaise,  
porre & timian 121

Gravad gåsebryst 95  
på grønkål, syltet rødløg & balsamico glace

Consommé med vildt rilette, gratineret ostebrød  
& trøffelolie 95

Cremeret kartoffel/porre suppe med bacon & purløg 92

## Små godbidder fra Vadehavsområdet

Vadehavsrejer med dild mayonnaise Soufflé af  
Sødam kylling med tapanade af svampe & nødder  
Højer skinke med pesto & syltede løg  
Kolvigs lammepølse med agurk & gulerod i lime  
Vesterhavsost med stikkelsbær sirup

Som forret: 130

Som let hovedret: 179

Fanøllaks med salat, pinjekerner  
& krydderurteolie 121

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

# AFTEN

## Hovedretter:

<b>Gråandebryst</b> figner i pernod, kvæder, sprød Anderilette & andesauce	238
<b>Oksemørbrad med foiegras</b> på pigeonæbler, selleri. sauteret spinat & sauce orange	265
<b>Braiseret selleri</b> på perlebyg risotto med balsamico, grønne bønner & spinat	215
<b>Kolvigs stjerneskud med</b> dampet & smørstegt fisk, vadehavsrejer & ristet brød	195
<b>Svinekotelet med Kolvigs rødkål,</b> svesker i armagnac & timian glace	225

Der er selvfølgelig kartoffel med til alle hovedretter ☺

# AFTEN

## Desserter:

<b>Pocheret pære</b> serveret med blåbær sorbet, mandelkage & marcipan	95
<b>Kirsebær Fromage</b> med sprøde ris, ristede mandler & marcipan is	95
<b>Rød grød</b> med vaniljeis	82
<b>Chokoladekage</b> med blåbær is	95
<b>Oste fra nær &amp; fjern</b> med blødt & knas	
3 oste	89
5 oste	112

## 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>Bramble</b> <i>5 cl gin, sugar syrup, lemon juice, gingerbeer topped with crème de Mure</i>	99

### 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

## CHRISTMAS MENU:

### Starter:

Roasted cod loin and soufflé on hollandaise,  
leek and thyme

### Second course:

Consommé with a rilette of game, gratinated cheese bread  
and truffle oil

### Third course:

Marinated goose breast on green cabbage, pickled red onion and balsamic glaze

### Main course:

Beef tenderloin with foie gras on pigeon apples, celery, sautéed spinach  
and sauce orange

### Cheese:

Blue cheese on marinated prunes in Armagnac and crispbread

### Dessert:

Cherry fromage with crispy rice, roasted almonds  
and marzipan ice cream

### Menu:

2 course: 319,-  
3 course: 359,-  
4 course: 399,-  
5 course: 459,-  
6 course: 499,-

### Wine menu:

265,-  
325,-  
390,-  
460,-  
525,-

### The small gastronome:

Aperitif, 3 course menu, 3 glass complementary wine and coffee  
715,-

### Wadden Sea Gastronomy:

Aperitif, 6 course menu, 6 glass complementary wine, coffee and liqueur or brandy  
1045,-



# ABEND

## Weihnachtsmenü:

### Vorspeise:

Gebratener Kabeljau mit Soufflé auf Hollandaise,  
mit Lauch und Thymian

### Zweiter Gang:

Consommé mit Rilette vom Wild, gratiniertes Käsebrod  
und Trüffelöl

### Dritter Gang:

Graved Gänse Brust auf Grünkohl, eingelegte rote Zwiebel und Balsamico Glace

### Hauptgericht:

Rinderfilet mit Gänseleber auf Pigeon Äpfeln, Sellerie, sautierten Spinat  
und Sauce Orange

### Käse:

Käse mit pflaumen in Armagnac und Knäckebrot

### Dessert:

Kirschenmousse mit knusprigem Reis, geröstete Mandeln  
und Marzipan Eis

### Menü:

2 Gänge: 319,-  
3 Gänge: 359,-  
4 Gänge: 399,-  
5 Gänge: 459,-  
6 Gänge: 499,-

### Wein Menü:

265,-  
325,-  
390,-  
460,-  
525,-

### Der Klein Gastronom:

Aperitif, 3 Gänge, 3 Weine und Kaffee

715,-

### Wattenmeer Gastronomie:

Aperitif, 6 Gänge, 6 Weine und Kaffee und einen Likör

1045,-

# EVENING

## Starters:

<b>Roasted cod loin and souffle on hollandaise, leek and thyme</b>	121
<b>Consommé with a rilette of game, gratinated cheese bread and truffle oil</b>	95
<b>Marinated goose breast on green cabbage, pickled red onion and balsamic glaze</b>	95
<b>Creamy potato/leek soup with bacon and chives</b>	92

## Small treats from the Wadden Sea region

Wadden Sea shrimps with dill mayonnaise  
Soufflé of Sødåm chicken with mushroom tapanade  
Ham from Højer with pesto and pickled onions  
Our lamb sausage with cucumber and carrots in lime  
Vesterhavssost (hard cheese) with gooseberry syrup

<b>As a starter:</b>	130
<b>As a small main course:</b>	179

<b>Fanø salmon with salad, pine nuts and herbal oil</b>	121
<b>Kolvigs burger with local cheese, bacon, sundried tomatoes, pickled green beans and roasted potatoes</b>	179

## ABEND

### Vorspeisen:

**Gebratener Kabeljau** mit Soufflé auf Hollandaise,  
mit Lauch und Thymian 121

**Consommé mit Rilette vom Wild**,  
gratiniertes Käsebrot und Trüffelöl 95

**Graved Gänse Brust auf Grünkohl**,  
eingelegte rote Zwiebel und Balsamico Glace 95

**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

Vesterhavssost (Hartkäse) mit Stachelbeerensirup

**Vorspeise:** 130

**Kleiner Hauptgang:** 179

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

**Kolvigs Burger** 179  
mit Regionalen Käse, Speck, getrocknete Tomaten,  
eingemachte Bohnen und gebratenem Kartoffeln

# EVENING

## Main courses:

<b>Breast of Mallard</b> served on figs in pernod, quince, crispy duck Rilette served with a duck sauce	238
<b>Beef tenderloin with foie gras</b> on pigeon apples, celery, sautéed spinach and sauce orange	265
<b>Braised celeriac</b> on pearl barley risotto with balsamic vinegar, bobby beans and spinach	215
<b>Kolvigs fish plate with</b> steamed and butter fried fish, Wadden Sea shrimps and toast	195
<b>Pork Chop</b> with Kolvigs red cabbage. prunes in Armagnac and thyme glace	225
Of course, we serve potatoes with all main courses 🍟	

# ABEND

## Hauptspeisen:

**Stockente** auf Feigen in pernod,  
Quitte, knusprige Enten Rilette und Enten Sauce 238

**Rinderfilet mit Gänseleber** 265  
auf Pigeon Äpfeln, Sellerie, sautierten Spinat  
und Sauce Orange

**Geschmorter Sellerie** auf Perlgrauen Risotto 215  
mit Balsamessig, Bobby Bohnen und Spinat

**Kolvigs Fisch Teller** mit im Butter gebratene und 195  
gedünstetern Fish Wattenmeer Garnele und Toast

**Kotelet vom Schwein** mit kolvigs Rotkohl 225  
und Pflaumen in Armagnac Und Timian Glace

**Wir servieren natürlich Kartoffeln zu allen Hauptgerichten** 🍟

# EVENING

## Desserts:

<b>Poached pear</b> with blueberry sorbet, almond cake & marzipan	95
<b>Cherry fromage</b> with crispy rice, roasted almonds and marzipan ice cream	95
<b>'Rød grød'</b> (Red groats) with vanilla ice	82
<b>Chocolate cake with blueberry ice</b>	95
<b>Cheeses from near and far</b> with soft and crisp	
3 cheeses	89
5 cheeses	112

# ABEND

## Nachspeisen:

<b>Pochierte Bime</b> mit Blaubeersorbet, Mandelkuchen und Marzipan	95
<b>Kirschenmousse</b> mit knusprigem Reis, geröstete Mandeln und Marzipan Eis	95
<b>Rød grød'</b> (Rote Grütze) mit Vanillen Eis	82
<b>Schokoladenkuchen</b> mit Blaubeeren Eis	95
<b>Käse von nah und fern</b> mit knusprigem und weichem	
3 Käsesorten	89
5 Käsesorten	112