

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
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 & 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

KOLVIGS MENU

Forret:

Persillerodssuppe med æble,
peberrod & sprødt kalvebacon

Mellemret:

Pocheret helleflynder på Kolvigs surkål
hertil hummersauce & timian

Hovedret:

Gråandebryst på figner i pernod, kvæder,
sprød anderilette & andesauce

Ost:

Brie De Meaux med valnødder i portvin & rosmarin

Dessert:

Pocheret pære med blåbær sorbet, mandelkage
& marcipan

Den lille gastronom:

Velkomstdrink, 3 retter, 3 vine & kaffe
698,-

Vadehavsgastronomi:

Velkomstdrink, 5 retters menu, 5 vine, kaffe & avec
950,-

Menu:

2 retter: 298,-
3 retter: 339,-
4 retter: 378,-
5 retter: 429,-

Tilhørende vinmenu:

215,-
289,-
378,-
429,-

AFTEN

Forretter:

Pocheret helleflynder på Kolvigs sauerkraut 121
hertil hummersauce & timian

Cremet 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

Fanølaks med salat, pinjekerner 121
& krydderurteolie

Til den lette sult:

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

AFTEN

Hovedretter:

Gråandebryst på bunden af figner i pernod, kvæder & sprød anderilette hertil andesauce	238
Oksemørbrad Serveret med glaserede rødbeder, savoykål med bacon & pastinak hertil dagens kartoffel & trøffelsmør	265
Braiseret selleri på perlebyg risotto med balsamico, grønne bønner & spinat	215
Kolvigs stjernesnud med dampet & smørstegt fisk, vadehavsrejer & ristet brød	195

Der er selvfølgelig kartoffel med til alle hovedretter 🍷

AFTEN

Desserter:

Pocheret pære serveret med blåbær sorbet, mandelkage & marcipan	95
Rød grød med vaniljeis	82
Chokoladekage med kaffe is	95
Oste fra nær & fjern med blødt & knas	
3 oste	89
5 oste	112

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

WELL SUITED FOR 4-6 PERSONS OR LESS

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

EVENING

KOLVIG'S MONTHLY MENU

Starter:

Turnip rooted parsley soup with apple, horseradish and crispy
veal bacon

Second course:

Poached halibut on Kolvig's sauerkraut with
lobster sauce and thyme

Main course:

Breast of Mallard on figs in pernod, quince,
crispy duck Rilette served with a duck sauce

Cheese:

Brie De Meaux with walnuts in port wine and rosemary

Dessert:

Poached pear served with blueberry sorbet, almond cake and marzipan

The small gastronome:

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

698,-

Wadden Sea Gastronomy:

Aperitif, 5 course menu, 5 glass complementary wine, coffee and liqueur or
brandy

950,-

Menu:

2 course: 298,-

3 course: 339,-

4 course: 378,-

5 course: 429,-

Wine menu:

215,-

289,-

378,-

429,-

ABEND

KOLVIG'S Monat's MENÜ

Vorspeisen:

Petersilienwurzel Suppe mit Apfel, Meerrettich und knusprigen

Speck vom Kalb

Zweiter Gang:

Pochierter Heilbutt auf unserem Sauerkraut mit

Hummersoße und Thymian

Hauptgericht:

Stockente auf Feigen in Pernod, Quitte,
knusprige Enten Rilette und Enten Sauce

Käse:

Brie De Meaux mit Walnüssen in Portwein und Rosmarin

Dessert:

Pochierte Birne mit Blaubeersorbet, Mandelkuchen und Marzipan

Der Klein Gastronom:

Aperitif, 3 Gänge, 3 Weine und Kaffee

698,-

Wattenmeer Gastronomie:

Aperitif, 5 Gänge Menü, 5 Weine und Kaffee und einen Likör

950,-

Menü:

2 Gänge: 298,-

3 Gänge: 339,-

4 Gänge: 378,-

5 Gänge: 429,-

Wein Menü:

215,-

289,-

378,-

429,-

EVENING

Starters:

Poached halibut on Kolvig's sauerkraut with lobster sauce and thyme. 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

Vesterhavssost (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:

Pochieret Heilbutt auf Unserem Sauerkraut,
mit Hummersoße und Thymian 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:

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

EVENING

Main courses:

Breast of Mallard 238
served on figs in pernod, quince, crispy duck Rilette
served with a duck sauce

Beef Tenderloin 265
with glazed beetroots, savoy cabbage with
bacon & parsnips served with potato of the day
& truffle butter

Braised celeriac on pearl barley risotto 215
with balsamic vinegar, bobby beans and
spinach

Kolvigs fish plate with 195
steamed and butter fried fish, Wadden Sea
shrimps and toast

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 glasierten Rote Bete 265
Wirsing mit Speck und Pastinak
für die heutige Kartoffel mit Trüffelbutter

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

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

Wir servieren natürlich Kartoffeln zu allen Hauptgerichten 🌱

EVENING

Desserts:

Poached pear 95
with blueberry sorbet, almond cake & marzipan

'Rød grød' 82
(Red groats) with vanilla ice

Chocolate cake with coffee ice 95

Cheeses from near and far
with soft and crisp
3 cheeses 89
5 cheeses 112

ABEND

Nachspeisen:

Pochierte Bime 95
mit Blaubeersorbet, Mandelkuchen und Marzipan

„Rød grød“ 82
(Rote Grütze) mit Vanillen Eis

Schokoladenkuchen 95
mit Kaffee Eis

Käse von nah und fern
mit knusprigem und weichem
3 Käsesorten 89
5 Käsesorten 112