

# MENUKORT

**Bestil og betal  
venligst i baren**

**På forhånd tak!**

(udenlandske / danske kreditkort - kun mod gebyr på 2,90 %)

**Vis venligst hensyn over for andre gæster hvis du absolut skal benytte mobilen**

## FROKOST

Friskpresset gulerodssaft, pr. glas	kr. 35,-
Vadehavsrejer på grovbrød med mayonnaise, salat og citron	kr. 148,-
Cremet kartoffel/porre suppe med bacon, purløg og hjemmebagt brød	kr. 92,-
2 slags sild med kapers, løg, rugbrød og karrycreme	kr. 88,-
<u>Små godbidder fra Vadehavsområdet</u> Vadehavsrejer med dild mayonnaise Soufflé af Sødam kylling med svampe/nødde tapanade Højer skinke med pesto og syltede løg Kolvigs lammepølse med agurk og gulerod i lime Vesterhavsost med stikkelsbær sirup	kr. 175,-
Frokosttallerken med 5 go'e ting	kr. 145,-
Sandwich med kylling, bacon og karrycreme (Kolvigs Club sandwich)	kr. 89,-
Sandwich med fanølaks, pesto og karrysyltet fennikel	kr. 98,-
Sandwich med italiensk salami, syltede grønne bønner og soltørret tomat	kr. 89,-

## FROKOST

**Kalkunbryst** med lune marinerede grøntsager kr. 95,-  
quinoa og ingefær/citron marinade

**Pariserbøf** af friskhakket oksekød kr. 135,-  
med rå øko æggeblomme

**Kolvigs Stjerneskud**, med vadehavsrejer, kr. 195,-  
dampet og smørstegt fisk, ristet brød og salat

**Ekstra brød** pr. person kr. 12,-

### Desserter

**Pandekager** med is og syltet bær kr. 78,-

**Chokoladekage** med kefir is kr. 95,-

**3 lokale oste** med blødt og knas kr. 89,-

**Udvalg af danske og lokale oste** kr. 112,-

**Dagens kage** med go' kaffe kr. 65,-

# AFTEN

## Velkomstdrinks

<b>Kolvigs håndspålagte velkomstdrink</b> Spontanitet fra Vestslesvigsk Bryghus	kr. 50,-
<b>Glas mousserende frugtvin fra Vibegaard</b>	kr. 58,-
<b>Hjemmelavet tonic med valgfri gin</b>	
Gordon's	kr. 62,-
Hayman's Sloe	kr. 80,-
Plymouth eller Geranium	kr. 85,-
Hendrick's, Old English, Jensen's Bermondsey eller Fary Lochan	kr. 90,-
<b>Tom Collins</b> <i>3 cl. Old English Gin, sukker sirup, citronsaft, danskvand</i>	kr. 90,-
<b>Gin Buck</b> <i>3 cl. Jensen's Bermondsey, Økologisk Ginger Ale, citronsaft</i>	kr. 90,-
<b>Glas Cava Especial de Naveran</b> <i>Pinot Noir, Parellada</i>	kr. 65,-

# AFTEN

## Kolvigs menu

### Forret:

Cremet jordskokke suppe  
med bagt torsk og knuste jordskokker

### Mellemret:

Glaseret svinebryst med syltet perleløg,  
sprød rug og crudité af rødbeder

### Hovedret:

Stegt gråand med brombærsaube,  
marineret rødkål, sauteret shiitake svampe og spinat

### Ost:

Bornholmsk blå med solsikkechips og kvædemarmelade

### Dessert:

Ris a la moderne,  
mousse med sprøde nødder og kirsebær

**Den lille gastronom, velkomstdrink, 3 retter, 3 vine og kaffe  
698,- pr. person**

**Vadehavsgastronomi med velkomstdrink, 5 retter,  
5 vine, kaffe og avec  
950,- pr. person**

	<u>Menu</u>	<u>Vinmenu</u>
2 retter	299,-	225,-
3 retter	335,-	305,-
4 retter	378,-	375,-
5 retter	425,-	425,-

# AFTEN

## Forretter:

**Glaserer svinebryst med syltet rødløg, sprød rug og crudité af rødbeder** kr. 121,-

### 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: kr. 130,-

Som let hovedret: kr. 175,-

**Koldrøget laks med kærnemælks vinaigrette og sprøde ris** kr. 115,-

**Cremet kartoffel/porre suppe med bacon og purløg** kr. 92,-

# AFTEN

## Hovedretter:

**Stegt gråand** med brombærsauce,  
marineret rødkål, sauteret shiitake svampe  
og spinat kr. 228,-

**Oksemørbrad** med glaserede rødbeder,  
savoykål med bacon, pastinak  
og sauce bordelaise kr. 265,-

**Braiseret selleri** på perlebyg risotto  
med rosmarin og vinsauce kr. 215,-

**Dagens fisk** Dagspris  
Tjeneren informerer

Der er selvfølgelig kartoffel med til alle hovedretter 🍷

# AFTEN

## Desserter:

<b>Ris a la moderne</b> mousse med sprøde nødder og kirsebær	kr. 95,-
<b>Pocheret pære</b> med krydderkage og valnødde is	kr. 95,-
<b>Chokoladekage</b> med kefir is	kr. 95,-
<b>Udvalg af danske og udenlandske oste</b>	kr. 112,-
<b>3 lokale ost</b> med blødt og knas	kr. 89,-