

MENUKORT

Indhold:

Frokostkort

Aftenkort

Vinkort

Kolde og varme drikke

**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 porre kartoffelsuppe med bacon, purløg og hjemmebagt brød	kr. 92,-
2 slags sild med kapers, løg, rugbrød og karrycreme	kr. 88,-
<u>Vadehavstapas</u>	kr. 189,-
Vadehavsrejer med dild mayonnaise Sødams kylling med svampe og hasselnød tapanade Højer skinke med pesto og syltede løg Koldrøget lammekølle med agurk og gulerod i lime Vesterhavsost med stikkelsbær sirup Sønderjysk kartoffelkage	
Frokosttallerken med 5 go'e ting	kr. 145,-
Sandwich med kylling, bacon og karrycreme (Kolvig's Club sandwich)	kr. 89,-
Klassisk pariserbøf med rå øko æggeblomme	kr. 135,-
Kolvig's røget laks med trøffelrøræg og salat	kr. 125,-
Kalkunbryst med lune marinerede grøntsager quinoa og ingefær/citron marinade	kr. 95,-

FROKOST

Pocheret æg på perlespelt, broccoli og grillet hjertesalat	kr. 92,-
Kolvigs Stjernes kud , med dampet og stegt fisk, vadehavsrejer, ristet brød og salat	kr. 195,-
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

Kolvigs håndspålagte velkomstdrink kr. 50,-
Spontanitet fra Vestslesvigsk Bryghus

Glas mousserende Vibegaard kr. 58,-

3 cl. Gin & hjemmelavet tonic
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,-

Tom Collins kr. 90,-
3 cl. Old English Gin, sukker sirup, citronsaft, danskvand

Gin Buck kr. 90,-
3 cl. Geranium Gin, Økologisk Ginger Ale, citronsaft

Glas Vintage Rosé, Cava de Naveran kr. 65,-
Pinot Noir, Parellada

Til vores velkomstdrink
serveres lidt snack

AFTEN

Kolvigs menu

Forret:

Pocheret Slethvarre og vadehavsrejer på spinat,
citronsmør og timian

Mellemret:

Højer marskland skinke med trøffelkartofler,
strandurter og balsamico

Hovedret:

Kalvemørbrad på sommerens grøntsager, brændte
løg og estragoncreme

Ost:

Fromage Frais med frisk oregano og sirup

Dessert:

Noget med blåbær

Vadehavsgastronomi, 5 retter med velkomstdrink,
Kolvigs egne vine, kaffe/the & avec
995,- pr. person

	<u>Menu</u>	<u>Vinmenu</u>
Hovedret	238,-	88,-
2 retter	310,-	225,-
3 retter	355,-	305,-
4 retter	398,-	375,-
5 retter	445,-	425,-

AFTEN

Forretter:

Pocheret Slethvarre og vadehavsrejer på
spinat, citronsmør og timian kr. 121,-

Vadehavstapas

Vadehavsrejer med dild mayonnaise

Sødams kylling med svampe og hasselnød tapanade

Højer skinke med pesto og syltede løg

Koldrøget lammekølle med agurk og gulerod i lime

Vesterhavsost med stikkelsbær sirup

Sønderjysk kartoffelkage

Lille: kr. 138,-

Stor: kr. 189,-

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

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

AFTEN

Hovedretter:

Kylling fra hopballe med majs, beder og tomat kr. 238,-

Kalvemørbrad på sommerens grøntsager,
Brændte løg og estragoncreme kr. 238,-

Braiseret selleri på perlebyg risotto
med rosmarin og vinsauce kr. 230,-

Dagens fisk Dagspris
Tjeneren informerer

Ekstra tilbehør

Kålsalat i vanille vinaigrette kr. 35,-

Lune marinerede grøntsager kr. 35,-

AFTEN

Desserter:

Noget med blåbær kr. 95,-

Bærconsommé
med vanille is kr. 95,-

Chokoladekage med kefir is kr. 95,-

Udvalg af danske og udenlandske oste kr. 112,-

3 lokale ost med blødt og knas kr. 89,-