

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

Kolvigs håndspålagte velkomstdrink Spontanitet fra Vestslesvigsk Bryghus	kr. 50,-
Glas mousserende frugtvin fra 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,-
<i>3 cl. Old English Gin, sukker sirup, citronsaft, danskvand</i>	
Gin Buck	kr. 90,-
<i>3 cl. Jensen's Bermondsey, Økologisk Ginger Ale, citronsaft</i>	
Glas Cava Especial de Naveran <i>Pinot Noir, Parellada</i>	kr. 65,-

AFTEN

Kolvigs menu

Forret:

Let saltet kuller med spæk, sennepsfrø
sprød højerskinke og riesling

Mellemret:

Kolvigs tartelet med confiteret brissel,
hummer i brøndkarse creme og syltede løg

Hovedret:

Ryg og kølle af dådyr med svampeflan,
smørsauteret rosenkål, vildtsauce og timian bagte jordskokker

Ost:

Gedeost fra Tebstrup Mejeri med æbler i safran og sirup

Dessert:

Nougat mousse med pære, sorbet og lakrids

**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:

Kolvigs tartelet med confiteret brissel,
hummer i brøndkarse creme og syltede løg 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:

Ryg og kølle af dådyr med svampeflan, smørsauteret rosenkål, vildtsauce og timian bagte jordskokker 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:

Nougatmousse med pære, sorbet og lakrids	kr. 95,-
Pocheret pære med krydderkage og valnødde 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,-