

MENU

Please order and pay in the bar.
Thank you.
(International / Danish Credit Cards - only with payment of a fee of 2,90 %)

Please be considerate to other guests when using your mobile phone.

Bitte in der Restaurant bestellen und bezahlen.
Danke.
(Fremde Kreditkarten nur gegen eine Gebühr von 2,90 %)

Bitte nehmen Sie Rücksicht, wenn Sie Ihr Handy benutzen möchten.

LUNCH MENU

Freshly squeezed carrot juice per glass	kr. 35,-
Waddensea shrimps on coarse bread mayonnaise, salad and lemon	kr. 148,-
Creamy leek/potato soup with bacon, chives and home-baked bread	kr. 92,-
Herring with capers, onion, rye bread and curry crème	kr. 88,-
<u>Waddensea Tapas</u>	kr. 189,-
Waddensea shrimps with dill mayonnaise Sødams chicken with mushroom/hazelnut tapenade Ham from Højer with pesto and pickled onions Smoked lamb with cucumber and carrots in lime 'Vesterhavssost' (hard cheese) with gooseberry syrup 'Sønderjysk' potato cake	
Lunch Plate with 5 good things	kr. 145,-
Sandwich with chicken, bacon and curry crème (Kolvig's Club sandwich)	kr. 89,-
Classic fried beef tartare with raw organic egg yolk	kr. 135,-
Kolvig's hot smoked salmon with truffle scrambled eggs and salad	kr. 125,-
Turkey breast with warm, marinated vegetables, quinoa and ginger/lemon marinade	kr. 95,-

MITTAG

Frisch gepresster Karottensaft pro Glas	kr. 35,-
Wattenmeer Garnele auf Brot mit mayonnaise, Salat und Zitrone	kr. 148,-
Cremige Porree/Kartoffelsuppe mit Speck, Schnittlauch und hausgebackenes Brot	kr. 92,-
Hering mit Kapern, Zwiebeln, Schwarzbrot und Currycreme	kr. 88,-
Wattenmeer Tapas	kr. 189,-
Wattenmeer Garnele mit Dill mayonnaise Sødams Huhn mit Pflz und Haselnuss Tapenade Schinken von Højer mit Pesto und eingelegte Zwiebeln Geräuchertem Lamm mit Gurke in Limette 'Vesterhavssost' (Hartkäse) mit Stachelbeerensirup 'Sønderjysk' Kartoffel Kuchen	
Mittagsessen Tafel mit 5 gute Zeuge	kr. 145,-
Sandwich mit Hähnchen, geräucherter Speck und Currycreme (Kolvigs Club sandwich)	kr. 89,-
Gebratene Beef Tartare mit rohem Bio-Eigelb	kr. 135,-
Kolvigs Räucherlachs mit Trüffelrührei und Salat	kr. 125,-
Putenbrust mit warmen, mariniertem Gemüse Quinoa und Ingwer/Zitronemarinade	kr. 95,-

LUNCH MENU

**Poached egg on pearl barley, broccoli
and grilled romaine lettuce** kr. 92,-

**Kolvig's fish plate, with steamed and fried
fish, Waddensea shrimps, toast and salad** kr. 195,-

Extra bread pr. person kr. 12,-

Desserts

Pancakes with ice and pickled berries kr. 78,-

Chocolate cake with kefir ice cream kr. 95,-

3 local cheeses with soft and crisp kr. 89,-

**Selection of danish and
foreign cheeses** kr. 112,-

Cake of the day with coffee kr. 65,-

MITTAG

Poschiertes Ei auf Perlgraupen, Broccoli
und gegrilltem Romanasalat kr. 92,-

Kolvigs Fisch Teller, mit gedünstetem und
gebratenem Fisch, Wattenmeer Garnele,
Toast und Salat kr. 195,-

Extra Brot pro Person kr. 12,-

Nachspeisen

Pfannkuchen mit Eis und eingemachte Beeren kr. 78,-

Chokolade Kuchen und kefir eis kr. 95,-

3 örtliche Käsesorten mit knusprigem
und weichem kr. 89,-

**Auswahl von Dänischen und
ausländischen Käsesorten** kr. 112,-

Kuchen und eine Tasse Kaffe kr. 65,-

EVENING

Welcome drinks

Kolvigs welcome drinks kr. 58,-
Spontaneity from 'Vestslesvigsk Bryghus'

Glass of sparkling wine from Vibegaard kr. 58,-

3 cl. Gin & homemade tonic

Gordon's kr. 62,-

Geranium Gin kr. 90,-

Plymouth Gin kr. 85,-

Jensen's Bermondsey kr. 90,-

Hendrick's kr. 95,-

Old English Gin kr. 95,-

Tom Collins kr. 95,-

3 cl. Old English Gin, sugar syrup, lemon, soda

Gin Buck kr. 95,-

3 cl. Geranium Gin, organic Ginger Ale, lemon

Glass vintage rosé cava, Naveran kr. 65,-

Pinot Noir & Paralleda

To our welcome drinks
we serve a little snack

ABEND

Begrüßung Getränke

Kolvigs Begrüßung Getränk kr. 58,-
Spontaneität aus 'Vestslesvigsk Bryghus'

Glas Schaumwein aus Vibegaard kr. 58,-

3 cl. Gin & homemade tonic

Gordon's kr. 62,-

Geranium Gin kr. 90,-

Plymouth Gin kr. 85,-

Jensen's Bermondsey kr. 90,-

Hendrick's kr. 95,-

Old English Gin kr. 95,-

Tom Collins kr. 95,-

3 cl. Old English Gin, sugar syrup, lemon, soda

Gin Buck kr. 95,-

3 cl. Geranium Gin, organic Ginger Ale, lemon

Glas vintage rosé cava, Naveran kr. 65,-

Pinot Noir & Parellada

Zu unserer Begrüßung Getränke
werden einen kleinen Snack serviert

EVENING

Kolvigs menu

Starter:

Smoked needlefish with dill, toast Melba, cucumber and beach peas

Intermediate:

Mussels with asparagus, potato and beach purslane

Main course:

Organic pork from Abildskær with chervil, fennel and kale

Cheese:

'Havgus' on sea buckthorn/kumquat compote

Dessert:

Rhubarb, rhubarb, rhubarb

Enjoy the full Kolvig experience with aperitif
5-course menu with wine, coffee/tea and liqueur or brandy

995,- pr. person

	<u>Menu</u>	<u>Wine menu</u>
Main course	238,-	88,-
2 courses	310,-	225,-
3 courses	355,-	305,-
4 courses	398,-	375,-
5 courses	445,-	425,-

ABEND

Kolvigs Menü

Vorspeise:

Geräucherter Hornhecht mit Dill, Toast Melba, Gurke und Stranderbsen

Zwischengericht:

Muscheln mit Spargel, Kartoffel und Strandportulak

Hauptgericht:

Bio-Schwein aus Abildskær mit Kerbel, Fenchel und Kohl

Käse:

„Havgus“ mit Sanddorn/Kumquat Kompott

Nachspeise:

Rhabarber, Rhabarber, Rhabarber

Genießen Sie das komplette Kolvig Erlebnis mit Aperitif
5-Gänge Menü, Kaffee/Tee und einen Likör

995,- pr. person

	<u>Menu</u>	<u>Weinmenu</u>
Hauptgericht	238,-	88,-
2 Gänge	310,-	225,-
3 Gänge	355,-	305,-
4 Gänge	398,-	375,-
5 Gänge	445,-	425,-

EVENING

Starters:

Smoked needlefish with dill, toast Melba,
cucumber and beach peas kr. 121,-

Waddensea Tapas

Waddensea shrimps with dill mayonnaise
Sødams chicken with mushroom/hazelnut tapenade
Ham from Højer with pesto and pickled onions
Smoked lamb with cucumber and carrots in lime
Vesterhavssost (hard cheese) with gooseberry syrup
"Sønderjysk" potato cake

Small: kr. 138,-
Large: kr. 189,-

Cold smoked salmon kr. 115,-
with buttermilk vinaigrette and crispy rice

Creamy leek/potato soup with bacon kr. 92,-
og chives

ABEND

Vorspeisen:

Geräucherter Hornhecht mit Dill, Toast Melba, Gurke und Stranderbsen kr. 121,-

Wattenmeer Tapas

Wattenmeer Garnele mit Dill mayonnaise
Sødams Huhn mit Pfliz und Haselnuss Tapenade
Schinken von Højer mit Pesto und eingelegte Zwiebeln
Geräuchertem Lamm mit Gurke in Limette
Vesterhavssost (Hartkäse) mit Stachelbeerensirup
„Sønderjysk“ Kartoffel Kuchen

Klein: kr. 138,-
Gross: kr. 189,-

Kalt geräuchertem Lachs kr. 115,-
mit Buttermilch Vinaigrette und knusprigem Reis

Cremige Porree/Kartoffel Suppe mit Speck kr. 92,-
und Schnittlauch

EVENING

Main courses:

Beef tenderloin with port and pomegranate
savoy cabbage and parsnip kr. 250,-

Organic pork from Abildskær with chervil,
fennel and kale kr. 238,-

Braised celeriac on pearl barley risotto
with rosemary and wine sauce kr. 230,-

Fish of the day Day price
Please ask the waiter

ABEND

Hauptspeisen:

Rinderfilet auf Portwein und Granatapfel,
Wirsingkohl und Pastinak kr. 250,-

Bio-Schwein aus Abildskær mit Kerbel, Fenchel
und Kohl kr. 238,-

Geschmorter Sellerie auf Perlgraupenrisotto
mit Rosmarin und Wein Soße kr. 230,-

Fisch des Tages Tagespreis
Der Kellner informiert

EVENING

Desserts:

Rhubarb, rhubarb and rhubarb kr. 95,-

Berry consommé
with fresh berries and vanilla ice cream kr. 95,-

Chocolate cake with kefir ice cream kr. 95,-

Selection of Danish and
international cheeses kr. 112,-

3 local cheeses with soft and crisp kr. 89,-

ABEND

Nachspeisen:

Rhabarber, Rhabarber und Rhabarber kr. 95,-

Beeren Konsommee kr. 95,-
mit frischem Beeren und Vanille Eis

Schokolade Kuchen und Kefir Eis kr. 95,-

Auswahl an dänischem und
ausländischem Käse kr. 112,-

3 örtliche Käsesorten mit knusprigem
und weichem kr. 89,-