

KOLVIG lokal øl - ø øl
vadehavstapas
byens bedste kaffe **hesterejer**
DANSK **vadehavsrejer**
KØD Bare go'mad **Økologi**
Serveret **ja tak**
med venlighed
FERSK friskbagt brød
rigtig **CHAI** **FISK** egen vinimport solnedgang
LATTE hjemmelavet tonic også med gin og kølig vin
pænt goddag & farvel **RIBE**
hjemmelavet og hjemmegjort **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

FROKOST

SMÅ GODBIDDER FRA VADEHAVSOMRÅDET

Vadehavsrejer med dild mayonnaise
Souffle af Sødamkylling med svampe tapenade
Højer skinke med pesto og syltede løg
Vores lammepølse med agurk og gulerod i lime
Vesterhavsost med stikkelsbær
Brød og smør fra Aabybro Mejeri
179,-

Frokosttallerken med sild 2 slags kød, ost og sødt hertil brød	145,-	Cremet kartoffel/porre suppe med bacon, purløg og brød	92,-
Pariserbøf af friskhakked oksekød med økologisk æggeblomme	145,-	Kalkunbryst med quinoa og lune citrus/ingefær marinerede grøntsager	98,-
Dansk kalvemørbradmørbrad (125 gram) med marineret sommergrønt, estragoncreme og syltet fennikel	198,-	Kolvigs stjerneskud med dampet og smørstegt fisk, vadehavsrejer og ristet brød	195,-
Vadehavsrejer på grovbrød med dild mayonnaise og salat	148,-	En kurvfuld brød	15,-
Kolvigs Club sandwich med kylling, bacon og karrycreme	89,-	Ostetallerken fra nær og fjern med blødt og knas	
Sandwich med Fanø laks , pesto og karrysyltet fennikel	98,-	3 oste	89,-
Sandwich med Højer skinke , grønne bønner og soltørret tomat	89,-	5 oste	112,-
Råstegte kartofler	25,-	Pandekager med is og bær	78,-
		Chokoladecake med kaffe is	95,-
		Dagens kage og en god kop kaffe	65,-

AFTEN

KOLVIGS MENU

Forret

Souffle af Dansk hummer med citronperler og dild

Mellemret

Bresaola-lufttørret Italiensk okseinderlår på timian tomater fra Stollig, parmesan og rucola

Hovedret

Dansk kalvemørbrad på marineret sommergrønt, estragoncreme og syltet fennikel

Ost

Gratineret gedeost med æblekompot, rosmarin og balsamico sirup

Dessert

Kolvigs rabarber trifli med mild lakrids og portvin

Den lille gastronom

velkomstdrink, 3 retter, 3 vine og kaffe
 698,-

Vadehavsgastronomi

velkomstdrink, 5 retter, 5 vine, kaffe og avec
 950,-

	Menu	Vinmenu
Hovedret	238,-	
2 retter	298,-	215,-
3 retter	339,-	289,-
4 retter	378,-	378,-
5 retter	429,-	429,-

Forretter:

Cremet kartoffel/porre suppe med bacon, purløg og brød 92,-

Fanølaks med salat, pinjekerner og krydderurteolie 121,-

Små godbidder fra Vadehavsområdet

Vadehavsrejer med dild mayonnaise

Souffle af Sødamkylling

Højer skinke med pesto og løg

Vores lammepølse med agurk og gulerod

Vesterhavsost med stikkelsbær

Som forret 130,-

Som let hovedret 179,-

Hovedretter:

Grillet unghanebryst fra Hopballe på Ratatouille, bagte svampe og timian glace 228,-

Kolvigs Stjernes kud, dampet og smørstegt fisk, vadehavsrejer og ristet brød 195,-

Braiseret selleri med perlebyg risotto 215,-

Kolvigs burger med ost, bacon og råstegte kartofler 179,-

Desserter:

Rabarber trifli med mild lakrids 95,-

Rød grød med vanilje is 82,-

Chokoladecake med kaffe is 95,-

Oste fra nær og fjern

med blødt og knas

3 oste 89,-

5 oste 112,-

LUNCH

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 onion
 Our lamb sausage with cucumber and carrot in lime
 'Vesterhavsost' (hard cheese) with gooseberries
 Bread and butter from Aabybro Dairy
 179,-

Lunch plate with herring 2 kinds of meat, cheese and sweet	145,-	Creamy potato/leek soup with bacon, chives and bread	92,-
Parisian steak of freshly minced beef with organic egg yolk	145,-	Breast of turkey with quinoa and warm lemon/ginger marinated vegetables	98,-
Steak of Danish Veel tenderloin 125 gram with marinated vegetables, tarragon cream and pickled fennel	198,-	Kolvigs fish plate with steamed and butter fried fish, Wadden Sea shrimps and toast	195,-
Wadden Sea shrimps on coarse bread with dill mayonnaise and salad	148,-	A basket bread	15,-
Kolvigs Club sandwich with chicken, bacon and curry creme	89,-	Cheeses from near and far with soft and crisp 3 cheeses	89,-
Sandwich with Fanø salmon , pesto and curry pickled fennel	98,-	5 cheeses	112,-
Sandwich with Højer ham , green beans and sundried tomatoes	89,-	Pancakes with ice and berries	78,-
Oven fried potatoes	25,-	Chocolate cake with coffee ice	95,-
		Cake of the day with good coffee	65,-

EVENING

KOLVIGS MENU

Starter

Soufflé of Danish lobster with lemon pearls and dill

Intermediate

Bresaola-air-dried Italien beef on thyme tomatoes from Stollig, Parmesan and rucola

Main course

Danish veal tenderloin with marinated summer vegetables, tarragon crème and pickled fennel

Cheese

Gratinated goats cheese with apple compote, rosemary and balsamic vinegar

Dessert

Our rhubarb trifle with mild liquorice and port wine

**The small gastronome
 aperitif, 3 courses, 3 wines and coffee
 698,-**

**Wadden Sea gastronomy
 aperitif, 5 courses, 5 wines,
 coffee and Cognac
 950 ,-**

	Menu	Wine menu
Main course	238,-	
2 courses	298,-	215,-
3 courses	339,-	289,-
4 courses	378,-	378,-
5 courses	429,-	429,-

Starters:

Creamy potato/leek soup 92,-
 with bacon, chives and bread

Fanø salmon with salad, pine seeds and herbal oil 121,-

Small treats from the Wadden Sea Region

Wadden Sea shrimps with dill mayonnaise

Souffle of 'Sødam' chicken

Højer ham with pesto and onion

Our lamb sausage with cucumber and carrot 'Vesterhavssost' with gooseberries

As starter 130,-

As light main course 179,-

Main courses:

Grilled Breast of chicken from 228,-
 Hopballe on ratatouille, baked mushrooms and thyme glaze

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

Braised celeriac 215,-
 with pearl barley risotto

Kolvigs burger with cheese, bacon and oven fried potatoes 179,-

Desserts:

Our rhubarb trifle 95,-

'Rød grød' (red groats) with ice 82,-

Chocolate cake with coffee ice 95,-

Cheeses from near and far
 with soft and crisp

3 cheeses 89,-

5 cheeses 112,-

MITTAG

KLEINE LECKERBISSEN AUS DEM WATTENMEER GEBIET

Wattenmeer Garnele mit Dill Mayonnaise
 Soufflé vom Sødam Hähnchen mit Pilz Tapanade
 Schinken von Højer mit Pesto und Zwiebeln
 Unsere Lammwurst mit Gurke und Karotten in Limette
 ‚Vesterhavsost‘ (Hartkäse) mit Stachelbeeren
 Brot und Butter aus Aabybro Molkerei
 179,-

Mittags Teller mit Hering 2 Arten von Fleisch, Käse und Süßes	145,-	Cremige Kartoffeln/Porree Suppe mit Speck, Schnittlauch und Brot	92,-
Pariser Steak aus frisch gehacktem Rindfleisch mit Bio Ei Gelb	145,-	Putenbrust mit Quinoa und warme Zitronen/Ingwer mariniertes Gemüse	98,-
Dänische Kalbsfilet 125 gram mit mariniertes SommerGemüse, Estragon creme und Eingelegte Fenchel	198,-	Kolvigs Fisch Teller mit im Butter gebratene und gedünstetem Fisch, Wattenmeer Garnele und Toast	195,-
Wattenmeer Garnele auf Brot mit Dill Mayonnaise und Salat	148,-	Ein Korb Brot	15,-
Kolvigs Club Sandwich mit Hähnchen, Speck und Currycreme	89,-	Käse von nah und fern mit weichem und knuspriges 3 Käsesorten	89,-
Sandwich mit Fanø lax , Pesto und Curry Fenchel	98,-	5 Käsesorten	112,-
Sandwich mit Schinken von Højer , grüne Bohnen und Tomate	89,-	Pfannkuchen mit Eis und Beeren	78,-
Gebratene Kartoffeln	25,-	Schokoladenkuchen mit Kaffee Eis	95,-
		Kuchen und eine Tasse Kaffee	65,-

ABEND

KOLVIGS MENU

Vorspeise

Soufflé vom Dänisches Hummer mit Zitronen und Dill

Zwischengericht

Bresaola - Luftgetrockneter Ochsenfleisch auf Thymian Tomaten vom Stollig, Parmesan und Rucola

Hauptgericht

Dänische Kalbsfilet mit mariniertes Sommergemüse, Estragon Creme und eingelegte Fenchel

Käse

Gratinierter Ziegenkäse mit Apfelkompott, Rosmarin und Balsamessig

Nachspeise

Unsere Rhabarber Trifle mit mildes Lakritz und Portwein

Der kleine Gastronom

Aperitif, 3 Gänge, 3 Weine und Kaffee
 698,-

Wattenmeer Gastronomie

Aperitif, 5 Gänge, 5 Weine, Kaffee und Cognac
 950,-

	Menu	Wein Menu
Hauptgericht	238,-	
2 Gänge	298,-	215,-
3 Gänge	339,-	289,-
4 Gänge	378,-	378,-
5 Gänge	429,-	429,-

Vorspeisen:

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

Fanø lax mit Salat, Pinienkernen und Kräuter Öl 121,-

Kleine Leckerbissen aus dem Wattenmeer Gebiet

Wattenmeer Garnele mit Dill Mayonnaise
 Soufflé vom Sødam Hähnchen
 Schinken von Højer mit Pesto und Zwiebeln
 Unsere Lammwurst mit Gurke und Karotten
 'Vesterhavsost' mit Stachelbeeren

Als Vorspeise 130,-
 Als kleiner Hauptgang 179,-

Hauptgerichte:

Gegrilltes hähnchenbrust vom Hopballe mit Ratatouille, Pilzen & Timian glace 228,-

Kolvigs Fisch Teller mit im Butter Gebratene und gedunsteten Fish, Wattenmeer Garnele und Toast 195,-

Geschmorter Sellerie mit Perlgrauen Risotto 215,-

Kolvigs Burger mit Käse, Speck und Gebraten Kartoffeln 179,-

Nachspeisen:

Rhabarber Trifle 95,-
Rote Grütze mit Vanillen Eis 82,-
Schokoladenkuchen mit Kaffee Eis 95,-

Käse von nah und fern

3 Käsesorten 89,-
 5 Käsesorten 112,-

APERITIF

Kolvigs velkomstdrink 65

Hjemmelavet tonic med 3 cl. valgfri gin 89
se udvalget i baren

Tom Collins 89
3 cl. gin, sukker sirup, citronsaft og danskvand

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.

Anbefalede vine

(for hele udvalget, se vinkortet i baren)

HVIDVIN	glas	flaske
Garda Pinot Grigio, Veneto <i>Dejlig frisk vin med fin balance. Nuancer af grønne æbler, pære, og ananas.</i>	68,-	295,-
Paroni - Garda Riesling, La Prendina, Veneto <i>Læskende frisk Riesling med let sødme, flot mineralsk og med noter af grønne æbler.</i>	78,-	329,-
Chardonnay - Arvum, Pfitscher, Alto Adige <i>Tør Chardonnay med behagelig frisk fylde. Vinen har nuancer af eksotisk frugt, pære og æble.</i>	89,-	342,-
ROSÉVIN		
Bardolino Chiaretto, Veneto <i>Tør, frisk og livlig rosévin med nuancer af hindbær og lime.</i>	68,-	310,-
RØDVIN		
Merlot Garda, La Prendina, Veneto <i>Frugtig vin med noter af vilde bær.</i>	68,-	310,-
Zeder IGT, Weingut Kornell, Alto Adige <i>Mørk rubinrød med god fylde, masser af mørke bær og grøn peber.</i>	78,-	339,-
Ripasso - Superiore, Torre d'Orti Rosso, Veneto <i>Den klassiske vin der flot præsenterer områdets frugtige karakter, velafbalanceret med det komplekse og krydrede fra de tørrede druer.</i>	89,-	375,-

**Recommended wines by glass and bottle
- the complete wine list can be found in the bar**

*Ausgewählte Weine beim Glass und Flasche
- Den ganze Weinkarte finden Sie im Bar*

Kolde drikke

VAND / WATER / WASSER

Hjemmelavet tonic	35,-
Friskpresset gulerodssaft med ingefær og citron	40,-
Postevand pr. person	20,-

Pepsi, Pepsi Max, Lemon, 7UP, Orange eller Ribevand med brus	
Lille, Small, Kleine	28,-
Mellem, Medium, Mittler	46,-
Stor, Big, Gross	62,-

Vibegaard Single Saft fra Skærbæk	36,-
Vælg mellem stikkelsbær eller solbær.	
Choose between gooseberry or black currant.	
Wählen Sie zwischen Stachelbeeren oder schwarzer Johannisbeeren.	

Antons økologiske saft (organic/bio)	36,-
Vælg mellem hyldeblomst, æble eller ingefær	
Choose between elderflower, apple or ginger	
Wählen Sie zwischen Holunderblüte, Apfel oder Ingwer	

ØL / BEER / BIER

Fadøl (draught beer/Bier vom Fass)	
0,25 l. Royal Økologisk pilsner eller Royal Classic	36,-
0,50 l. Royal Økologisk pilsner eller Royal Classic	62,-
0,75 l. Royal Økologisk pilsner eller Royal Classic	82,-

0,50 l. Mandø Øl (økologisk øl brygget af Ørbæk Bryghus)	74,-
4,8% Forår (med hyldeblomst, hvidtjørn og rødtjørn)	
5,0% Smagen af Mandø (med havtorn, vilde hyben og honning)	
4,8% Efterår (med brombær og strandkvan)	

0,50 l. Fanø Bryghus	74,-
5,0% Lynghvede (Hvede øl)	
6,5% Vadehav (Brown Ale)	
5,7% Vestkyst (IPA)	

0,50 l. Fur Bryghus	74,-
2,6% Frokost (Bitter Pale Ale)	
6,2% Renæssance (Brown Ale)	

0,33 l. Royal Free (0,0%)	34,-
---------------------------	------

Varme drikke

Kop økologisk kaffe (Douwe Egberts, 100% Arabica) (Organic cup of coffee / Eine Tasse Bio-Kaffee)	26,-
- Refill (i baren)	15,-

Dagens kage med en god kop kaffe	65,-
----------------------------------	------

Hjæmmelavet Chai latte, vælg mellem flere varianter	38,-
---	------

Piazza d'Oro Estremo

(mørkristet Arabica- og Robusta-bønner)

	Enkelt skud	Dobbelt skud
Espresso	22,-	34,-
Espresso Macchiato	24,-	36,-
Espresso Coretto (med Grappa)	44,-	56,-
Americano	28,-	40,-
Cappuccino	30,-	42,-
Café Latte	33,-	45,-
Café Latte Grande	48,-	60,-
Café au Lait	30,-	42,-
Ice Coffee	30,-	42,-
Irish Coffee / 3 cl. Jameson Whiskey		72,-
French Coffee / 3 cl. Cointreau		72,-
Mexican Coffee / 2 cl. Tequila og 1 cl. Kahlua		72,-
Italian Coffee / 3 cl. Disaronno		72,-
The - se venligst udvalget af løs the i baren		35,-
Tea / Tee		
Varm Chokolade		38,-
Hot chocolate / Heier Schokolade		
Varm Chokolade med likør		62,-
Hot chocolate with liqueur / Heier Schokolade mit Likr		

„HISTORIEN OM KOLVIG“

Kolvigsgård, der blev bygget omkring 1600 af Mogens Graves, og som for en kort tid var rådhus for Ribe by, kom i Frederik Kolvigs eje omkring år 1850. Frederik Kolvig etablerede i denne bygning en købmandsgård, 'Kolvigsgård', der handlede med hækerverer, tømmer og byggematerialer.

Kolvig anlagde også en cikoriefabrik, der fremstillede kaffeerstatning og netop på grund af stor samhandel med Holland, hvorfra cikorieødderne blev importeret, blev Frederik Kolvig hollandsk konsul. Konsul Frederik Kolvig var en meget agtet person i Ribe, og han blev af borgerrepræsentanterne udpeget til at være til stede ved bisættelsen af kong Frederik VII.

Under en voldsom stormflod i oktober 1863 forliste et fartøj med stor værdi, tilhørende konsul Kolvig, i vadehavet ved Vester Vedsted. Sammen med svære økonomiske tider i Danmark efter krigen i 1864, hvor Danmark blev besejret og måtte afstå Sønderjylland, blev det starten til en økonomisk svær periode. I februar 1867 blev der meddelt, at konsul Frederik Kolvig var gået fallit, og en tvangsauktion var uundgåelig. Senere i februar 1919 nedbrændte cikoriefabrikken. Krig og økonomiske trængselstider betød, at fabrikken ikke blev genopbygget.

Restaurant Kolvig er indrettet på dette historiske sted i Ribe.

'I lokalet til højre for indgangsdøren har vi et lille galleri med billeder af Kolvigsgård og området omkring Ribe Å'