

MENU



Aperitif – mens du kigger i kortet

Cuba Libre
Aperol Spritz
Campari Soda
Glas kr. 59,- / Kande kr. 199,-

Cava Medien Rosé
Glas kr. 69,-

Fransk Cider
tilsmagt med granatæble (alkoholfri)
Glas kr. 45,-



Lidt historie om Kolvigs Gaard

Kolvigs Gaard blev bygget omkring år 1600 af Mogens Graves og kom omkring år 1850 i Frederik Kolvigs eje. Han etablerede en købmandsgård, "Kolvigs Gaard" der bl.a. handlede med byggematerialer og høkervarer.

Kolvig etablerede også en cikoriefabrik, der af cikorierødder importeret fra Holland fremstillede kaffeerstatning. Kolvig, der var hollandsk konsul, var en meget agtet person i byen og blev udpeget til at repræsentere byen ved bisættelsen af Kong Frederik VII.

Under en stormflod i 1863 forliste et af Kolvigs fartøjer i Vadehavet med et stort tab til følge. I 1864 blev Danmark besejret og måtte afstå Sønderjylland. Dette var starten til en økonomisk vanskelig periode og i 1867 gik Frederik Kolvig fallit. I februar 1919 brændte cikoriefabrikken og blev ikke genopbygget.

FROKOSTRETTER

Serveres fra kl. 10.00 - 16.00 alle dage

Brunch (indtil kl. 13.00) Kr. 199,-

Serveres med æg, pølser, bacon, fisk, oste, skyr med syltede nødder og charcuterie.
Hertil serveres friskbagt brød og smør. Inklusiv valgfri kaffe/the samt et glas juice.

Sandwich Kr. 119,-

Serveres med dansk kyllingebryst supreme, devils jam, mayo, ærteskud, bagte tomater og bladselleri-crudité.

Aspargessalat Kr. 109,-

Serveres med rød quinoa marineret med dildolie og saltede mandler.
Hertil serveres friskbagt brød og smør.

Kolvig - by Brorsonsmindes stjernesked Kr. 179,-

Serveres med paneret og dampet rødspætfilet, hjemmerøget laks, skaldyr og asparges.
Hertil rød dressing. Kan enten serveres på smørstegt rugbrød eller på smørstegt franskbrød.

Kolvig - by Brorsonsmindes pariserbøf Kr. 139,-

Serveres med bøf af 200 g hjemmehakket dansk oksekød, rødbeder, peberrod, kapers, pickles, løg og æggeblomme.

Dagens kage (spørg betjeningen) Kr. 59,-

Dagens kage incl. valgfri kaffe/the Kr. 89,-



ALL DAY KORT

Serveres fra kl. 10.00 - 21.00 alle dage (søndag kl. 20.30)

Tapas **Kr. 179,-**

Består af en variation af fisk, skaldyr, charcuterie og danske oste.
Hertil serveres friskbagt brød og smør.

Kolvig - by Brorsonsminde burger **Kr. 145,-**

Består af hjemmebagt burgerbolle, bøf af 200 g hjemmehakket dansk oksekød, røget cheddar, panchetta, syltet rødløg, agurk, tomat, salat og dressing.
Hertil serveres små stegte kartofler med aoli .

Fiskesuppe **Kr. 129,-**

Består af flødelegeret suppe med fisk og skaldyr.
Hertil serveres friskbagt brød og smør.

Vegansk ret **Kr. 199,-**

Består af linsesouffle. Hertil serveres kartofler, svampe og tomatsauce.

Ribeye bøf

Bøf på ca. 200 g **Kr. 269,-**

Bøf på ca. 300 g **Kr. 329,-**

Hertil serveres ovnstegte kartofler, braiserede løg og sauce bearnaise.

Ribeye Burger

Bøf på ca. 200 g **Kr. 299,-**

Bøf på ca. 300 g **Kr. 359,-**

Serveres i hjemmelavet burgerbolle og med devils jam, aioli, syltede svampe, rødløg samt røget cheddar og gulerods-crudité
Hertil serveres ovnstegte kartofler og sauce bearnaise.

AFTENKORT

Serveres fra kl. 17.00 - 21.00 alle dage (søndag kl. 20.30)

FORRETTER

- Sommer** **Kr. 99,-**
Crudité af nye asparges, Marskland skinke og grapecreme
Serveres med ærtepuré og sprød rug
- Hjemmerøget laks** **Kr. 79,-**
Serveres med 2 x asparges og dild i variation.
- Carpaccio** **Kr. 89,-**
Serveres med ruccola, trøffelolie, grillet citron, havgus og saltmandler.

HOVEDRETTER

- Farseret dansk kyllingebryst supreme** **Kr. 199,-**
Serveres med svamperisotto, nye asparges og syltede radiser.
- Braiseret dansk kalvekæbe** **Kr. 219,-**
Serveres med rødvinpocheret majroe, ristede kejserhatte og bagt kartoffelmos.
Hertil serveres gremolata-sky.
- Ballotine af rødtunge** **Kr. 229,-**
Serveres med gulerødder i variation og stegt polenta tilsmagt med dild.
Hertil serveres muslinger vin blanc.

AFTENKORT

Serveres fra kl. 17.00 - 21.00 alle dage (søndag kl. 20.30)

DESSERTER

Rabarberdrøm	Kr. 89,-
Serveres med sødt, sorbet, sprødt og kage.	
Brownie	Kr. 79,-
Serveres med honning-/saltristede valnødder, vaniljeis og syltede bær.	
Danske Arla Unika oste Serveres med sylt, sprødt og kompot	
3 forskellige oste	Kr. 79,-
4 forskellige oste	Kr. 95,-
5 forskellige oste	Kr. 115,-

KOKKENS SURPRISE-MENU

Består af 2, 3 eller 4 retters menu udvalgt af kokken. *Spørg venligst tjeneren for menuen.*

2 retter	Kr. 309,-
2 retter incl. 2 glas udvalgte vine	Kr. 455,-
3 retter	Kr. 379,-
3 retter incl. 3 glas udvalgte vine	Kr. 585,-
4 retter	Kr. 425,-
4 retter incl. 4 glas udvalgte vine	Kr. 695,-
Muligt tilvalg	
2 oste med et glas rom eller portvin	Kr. 99,-

BØRNEKORT

Serveres kun til børn under 13 år

1 ret **Kr. 75,-**
2 retter **Kr. 115,-**

RESTAURANT
& CAFÉ

HOVEDRETTER

Pasta med kødsauce

Fiskefilet med remoulade:
Hertil vælges kartofler eller rugbrød

Pølser med pasta

DESSERTER

Is og chokoladesauce

Pandekager med is

KOLVIG
- by Brorsonsminde



DRIKKEKORT

Aperitif - mens du kigger i kortet

Cuba Libre	Glas kr. 59,- / Kande kr. 199,-
Aperol Spritz	Glas kr. 59,- / Kande kr. 199,-
Campari Soda	Glas kr. 59,- / Kande kr. 199,-

Cava Medien Rosé **Glas kr. 69,-**

Fransk cider tilsmagt med granatæble (alkoholfri) **Glas kr. 45,-**

RESTAURANT & HUSET'S VINE

HVID

Chardonnay Bass River (Australien)	Kr. 225,- / gl. 55,-
Chardonnay - Grillo - Pasqua (økologisk - Italien)	Kr. 250,- / gl. 65,-
Bianco Di Custoza 37,5 cl	Kr. 150,-

ROSÉ

Vega Libre Rosado (Spanien) **Kr. 225,- / gl. 55,-**

RØD

Shiraz Bass River (Australien)	Kr. 225,- / gl. 55,-
Nero d'Avola - Shiraz - Pasqua (økologisk - Italien)	Kr. 250,- / gl. 65,-
Bardolino Chiaretto, Cacalchina Veneto 37,5 cl	Kr. 150,-

MOUSSERENDE VINE

Brut Premier - Louis Roederer	Kr. 695,-
Brut Premier - Louis Roederer 37,5 cl	Kr. 450,-
Cremant de Bourgogne - Sassangy (økologisk)	Kr. 395,-
Cava Medien Rosé	Kr. 275,- / gl. 69,-
Prosecco Torresella	Kr. 295,-

HVIDVINE

Lust auf Weiss - Rieger (Tyskland)	Kr. 275,-
Riesling - Reichsgraf von Kesselstatt RK (Tyskland)	Kr. 350,-
Sauvignon Blanc - Gravel and Loam (New Zealand)	Kr. 295,-
Sauvignon Blanc - Las Mulas Torres (Chile - økologisk)	Kr. 325,-
Macon Chaintre Bourgogne - Domaine Martine (Frankrig)	Kr. 375,-
Chardonnay Lange-Twins (Californien)	Kr. 395,-
Pinot Grigio - Fidora (økologisk - Italien)	Kr. 285,-
Chardonnay Bass River (Australien)	Kr. 225,-
Verdejo Montecillo Rueda (Spanien)	Kr. 275,-

ROSÉ

Olivier - Domaine Montrose (Sydfrankrig - økologisk)	Kr. 285,-
Tramari Rosé - Feudi di San Marzano (Italien)	Kr. 275,-

RØDVINE

Fleurie Granits Roses -Bel Air (Frankrig)	Kr. 395,-
Cotes du Rhone - Andre Brunel (Frankrig)	Kr. 295,-
Pinot Noir Gran Reserva - Echeverria (Chile)	Kr. 325,-
Lust auf Rot - Rieger Baden (Tyskland - økologisk)	Kr. 275,-
Rosso de Toscana IGT Caparzo (Italien)	Kr. 265,-
Missetti Organico (Italien økologisk)	Kr. 250,-
Barolo Tres Ciabot (Italien)	Kr. 595,-
Nero d'Avola Shiraz - Pasqua (Italien - økologisk)	Kr. 250,-
Crianza Montecillo - Rioja (spanien)	Kr. 285,-
Roble Campos Goticos Ribera del Duero -(Spanien - økologisk)	Kr. 350,-
Malbec Kaiken (Argentina)	Kr. 275,-
Cabernet Sauvignon Las Mulas - Torres (Spanien - økologisk)	Kr. 295,-
Zinfandel Jacuzzi (Californien)	Kr. 325,-
Shiraz MV - Paxton (Australien - økologisk)	Kr. 375,-
Pinotage - Stellar Vinery (Sydafrika - økologisk)	Kr. 265,-

DESSERTVIN

Late Harvested Muscat Brown Brothers	Gl. Kr. 50,-
--	---------------------

PORTVIN

Tawny Port Ramos Pinto	Gl. Kr. 55,-
LBV 2014 Ramos Pinto	Gl. Kr. 75,-

KOLDE DRIKKE

Isvand Pr. Person **Kr. 20,-**
(ifølge med anden drikkevare gratis).

Adelhardt Saft (økologisk) **Kr. 38,-**
Vælg mellem hyldeblomst, æble, solbær, hindbær, citrus-ingefær, rabarber og blåbær.

Sodavand Vælg mellem cola, cola light, appelsin, sport og lemon
Lille **Kr. 30,-**
Mellem **Kr. 40,-**
Stor **Kr. 48,-**

Dansk vand med eller uden citrus
Lille **Kr. 25,-**
Mellem **Kr. 35,-**
Stor **Kr. 43,-**

Coca Cola eller Coca Cola Zero
Flaske 25 cl **Kr. 32,-**

Økologisk vand fra Fulgsang **Kr. 42,-**
Vælg mellem Indien Tonic, Black Pepper Tonic eller Cucumber

Smoothies
Vælg mellem:
Blåbær, banan og hvid chokolade
Skovbær, æblejuice og 70% chokolade
Lille **Kr. 45,-**
Stor **Kr. 55,-**

ØL

Fadøl fra Fuglsang
Vælg mellem økologisk pilsner eller økologisk classic
Lille **Kr. 35,-**
Mellem **Kr. 50,-**
Stor **Kr. 60,-**

Hvid Bock på fad fra Fuglsang
Lille **Kr. 40,-**
Mellem **Kr. 55,-**
Stor **Kr. 65,-**

Flaskeøl Brygmesterens Taffel Øl fra Fuglsang **Kr. 65,-**
HVEDE Gylden, ufiltreret hvedeøl- alk. 4.9 % vol - 0,50 liter
APA Ravfarvet American Pale Ale- alk. 5.2 % vol - 0,50 liter
PORTER Mørk, fyldig Porter- alk. 5.9 % vol - 0,50 liter



Ribe Bryghus 0,5 l **Kr. 79,-**
Blond Ale, Brown Ale, Black Ale, Marsk Hvede, Vikingebryg og Vadehavsbyg.

Smag 3 udvalgte øl

Tjenerens valg. 3 x 0,2 l **Kr. 109,-**
(Tag gaveæske med hjem - 3 forskellige øl kr. 135,-)

Alkoholfri øl

Spørg betjeningen

VARME DRIKKE

Alle vores kaffe serveres med sødmælk. Ønskes anden mælk kan det bestilles.

Vi har minimælk, mandelmælk (kr. 10,-) og soyamælk (kr. 10,-)

Alle varme drikke "to go" - rabat kr. 5,-

Alm. kaffe **Kr. 30,-**
Kande (6 kopper) **Kr. 90,-**

Kaffe - Stempelkande

Lille kande (4 kopper) **Kr. 89,-**
Stor kande (6 kopper) **Kr. 109,-**

Cappuccino **Kr. 35,-**
Med dobbelt shot **Kr. 42,-**

Cafe au lait **Kr. 35,-**
Med dobbelt shot **Kr. 42,-**

Espresso **Kr. 30,-**
Med dobbelt shot **Kr. 37,-**

Cafe latte **Kr. 35,-**
Med dobbelt shot **Kr. 42,-**

Cafe cortado **Kr. 35,-**
Med dobbelt shot **Kr. 42,-**

Americano **Kr. 32,-**
Med dobbelt shot **Kr. 39,-**

Chai latte **Kr. 38,-**
Vælg mellem Tiger Spice og Chai Orca Spice sukkerfri

Chai latte med espresso **Kr. 50,-**
Med dobbelt shot **Kr. 57,-**

Varm kakao med flødeskum **Kr. 40,-**

Pickwick slow TEA pr. brev **Kr. 35,-**
Vælg mellem Velvet Green, Ginger Green Paradise, Rose Berry Blues, Golden Oolong,
Royal English, Mooth Grey, Rooibos Dreams eller Camilla Sunday

VARME DRIKKE MED ALKOHOL

Alle med min. 4 cl alkohol

Irsk kaffe	Kr. 85,-
Består af kaffe med whisky, brun farin og flødeskum	
Mexicansk kaffe	Kr. 95,-
Består af kaffe med Tequila, Kahlua, rørsukker og flødeskum	
Grønlandsk kaffe	Kr. 95,-
Grønlandsk kaffe med nordlys	Kr. 115,-
Består af kaffe med whisky, Grand Marnier, Kahlua og flødeskum	
Bailey kaffe	Kr. 85,-
Består af kaffe med Bailey og flødeskum	
Farisæer	Kr. 85,-
Består af kaffe med rom, rørsukker og flødeskum	
Rom Toddy	Kr. 85,-
Består af the, citron, rom og rørsukker	

SPIRITUS

Vores gin serveres altid med is og en valgfri tonic fra Fuglsang.
Vælg mellem Indian Tonic, Black Pepper Tonic eller Cucumber.

Hendriks gin 4 cl med tonic	Kr. 109,-
Gin Mare 4 cl med tonic	Kr. 119,-
Øko Herba Flora gin 4 cl fra Ørbæk Bryghus med tonic	Kr. 115,-
El Dorado Rom 12 år 2 cl	Kr. 65,-
Ron Zacapa XO 2 cl	Kr. 99,-
Whisky 2 cl	Kr. 65,-
Vælg mellem Talisker Sky, Laguvulin 8 år eller Aberlour 12 år.	
Cognac 2 cl	
Cognac VS Francois Voyer	Kr. 65,-
Cognac XO Chateau Fontpinot Frapin	Kr. 99,-