

AFTENMENU

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



Snacks

Saltede mandler

Lille kr. 40,- Stor kr. 60,-

2 x oliven

Lille kr. 35,- Stor kr. 50,-

Crackers og knækbrød med tapenader

Lille kr. 40,- Stor kr. 60,-

Rodfrugtechips

Lille kr. 40,- Stor kr. 60,-

Mix af ovenstående

Lille kr. 125,- Stor kr. 205,-

Aperitif

Cuba Libre

Aperol Spritz

Campari Soda

Glas kr. 59,- / Kande kr. 199,-

Cava Medien Rosé

Glas kr. 75,-

Flaske kr. 335,-

Fransk Cider

tilsmagt med granatæble (alkoholfri)

Glas kr. 45,-

Flaske kr. 225,-



På Kolvig -by Brorsonsminde går vi meget op i at imødekomme specielle ønsker. Har I nogen former for allergener eller er vegetarer, så giv endelig vores betjening besked og de vil hjælpe med at ramme en menu, der kan opfylde jeres ønsker og behov. Vi har både mælke-, gluten- og sukkerfrie produkter samt produkter uden animalsk indhold. Vi laver tingene fra bunden og ved hvad vi har med at gøre, så derfor, spørg endelig.

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.

ALL DAY KORT

Sandwich

Serveres med ristet maltbrød, pesto, syltede rødder, salat og bagte tomater

Vælg mellem:

Laks og hytteost	kr.	129,-
Kyllingebryst fra Rokkedahl og Devils jam	kr.	119,-
Dansk spegeskinke og Gammel Knas	kr.	119,-

Hvedekernesalat	kr.	109,-
------------------------------	------------	--------------

Marineret med soltørret tomat. Serveres med ruccola, peber syltede græskar og dansk gedeost

Tilkøb til salat:

Hjemmerøget laks	kr.	45,-
-------------------------------	------------	-------------

Sweet potato suppe	kr.	109,-
---------------------------------	------------	--------------

Tilsmagt med mild chili Serveres med croutoner, tørret dansk spegeskinke og creme fraiche. Hertil friskbagt brød og smør

Tapas	kr.	179,-
--------------------	------------	--------------

En variation af fisk, skaldyr, charcuterie, danske oste og sødt. Hertil serveres friskbagt brød og smør

Kolvig - by Brorsonsmindes burger	kr.	145,-
--	------------	--------------

Består af hjemmebakket burgerbolle, bøf af ca. 200 g hjemmehakket dansk kvæg, røget cheddar, tørret dansk spegeskinke, syltet rødløg, agurk, tomat, salat og dressing. Hertil serveres små stegte kartofler med aoli

Tilvalg til burger i stedet for hakkebøf:

Vegetarisk bøf	kr.	145,-
Ribeye af Dansk Gastro Kalv ca. 200 g	kr.	269,-
Ribeye af Dansk Gastro Kalv ca. 300 g	kr.	329,-
Kyllingebryst fra Rokkedahl	kr.	160,-
2 hakkebøffer, i alt ca. 400 g	kr.	220,-

Tilkøb:

Sauce Bearnaise	kr.	25,-
------------------------------	------------	-------------

Ribeye af Dansk Gastro Kalv

Hertil stegte kartofler, braiserede løg og aioli

Bøf på ca. 200 g	kr.	265,-
Bøf på ca. 300 g	kr.	325,-

Tilkøb:

Sauce Bearnaise	kr.	25,-
Trøffel jus	kr.	30,-

Vegansk bøf	kr.	219,-
--------------------------	------------	--------------

Serveres med bønneragout, sæsonens grønt og kartofler

KOKKENS SURPRISE-MENU

Menu udvalgt af kokken. *Spørg venligst tjeneren for menuen.*

Forret	kr.	109,-
Mellemret	kr.	109,-
Hovedret	kr.	269,-
Dessert	kr.	109,-
2 retter	kr.	329,-
2 retter incl. 2 glas af tjenerens udvalgte drikkevarer	kr.	485,-
3 retter	kr.	399,-
3 retter incl. 3 glas af tjenerens udvalgte drikkevarer	kr.	619,-
4 retter	kr.	445,-
4 retter incl. 4 glas af tjenerens udvalgte drikkevarer	kr.	719,-
<i>Muligt tilvalg</i>		
2 oste med et glas rom eller portvin	kr.	99,-

FORRETTER

Carpaccio af krondyr	kr.	109,-
Serveres med peber, syltede svampe, brombær, karsemayonnaise og brøndkarse		
Rørt tatar	kr.	99,-
Hakket af dansk okse, rørt med kapers, syltede løg, æggeblommer og husets hemmelige marinade. <i>Vælg mellem mild eller stærk.</i> Serveres med sprød rug og salat		
Lettrimmet laks	kr.	89,-
Rørt med urter og cremefraiche, serveres med sprød rug, salat og vinagret		

HOVEDRETTER

Kolvigs kalvekæber	kr.	229,-
Braiseret med lokal øl fra Ribe Bryghus. Hertil æbler, svampe og flødesauce samt kartofler		
Kulmule	kr.	239,-
Serveres med, kapers, saltede mandler og brunet smør. Hertil sauce Riesling og stegt polenta		
Kyllingebryst fra Rokkedahl kylling	kr.	229,-
Serveres med rødkål, hindbærglace, friteret persille og kartofler		

DESSERTER

Creme brulee	kr.	95,-
Serveres med rosmarin/mango sorbet		
Gateau Marcel	kr.	105,-
Serveres med solbæris, solbærmarengs og kagedrys		
Kartoffelkage	kr.	115,-
Serveres med hvid chokolademousse, brændt hvid chokolade og karamelganache		
Kage		
Dagens kage (spørg betjeningen)	kr.	59,-
Dagens kage incl. valgfri kaffe/the	kr.	89,-
Danske Arla Unika oste		
Serveres med sylt, sprødt og kompot		
3 forskellige oste	kr.	79,-
4 forskellige oste	kr.	109,-
5 forskellige oste	kr.	134,-



BØRNEKORT

Serveres kun til børn under 13 år

Hovedret	kr.	75,-
Dessert	kr.	55,-
2 retter	kr.	115,-

HOVEDRETTER

Pasta med kødsauce

*

Fiskefilet med remoulade:
Hertil vælges kartofler eller rugbrød

*

Børneburger (tillæg kr. 20,-)

Hertil stegte kartofler

*

Pølser med pasta

DESSERTER

Is og chokoladesauce

*

Pandekager med is

KOLVIG

- by Skovmose

APERITIF

Aperitif

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 (Frankrig)	Glas kr. 75,- / Flaske kr.	335,-
Fransk cider tilsmagt med granatæble (alkoholfri)	Glas kr. 45,- / Flaske kr.	225,-

HUSETS ANBEFALINGER

HVID

La Cuvee Blanc (Frankrig) halv fl.	kr.	165,-
Chardonnay Bass River (Australien)	kr. 250,- / gl. kr.	55,-
Lust auf weiss, Rieger (Tyskland - økologisk og biodynamisk)	kr. 305,- / gl. kr.	65,-
Passi reali bianco (Italien - økologisk)	kr. 385,- / gl. kr.	85,-
Riesling keine Nur behändigkeit, Pfalz (Tyskland - økologisk)	kr. 385,- / gl. kr.	85,-
Liberty Blanc Costieres de Nimes (Frankrig)	kr. 305,- / gl. kr.	65,-

ROSÉ

Vega Libre Rosado (Spanien)	kr. 275,- / gl. kr.	60,-
Languedoc New Star, Oliver Coste (Frankrig)	kr. 365,- / gl. kr.	80,-

RØD

Shiraz Bass River (Australien)	kr. 250,- / gl. kr.	55,-
Lust auf Rot, Rieger (Tyskland - økologisk og biodynamisk)	kr. 305,- / gl. kr.	65,-
Passi reali rosso (Italien - økologisk)	kr. 385,- / gl. kr.	85,-
Cotes du Rhone Biographie Jaboulet (Frankrig - økologisk)	kr. 385,- / gl. kr.	85,-
Liberty rouge, Costieres de Nimes (Frankrig)	kr. 305,- / gl. kr.	65,-

MÅNEDENS VIN

Spørg betjeningen

MOUSSERENDE VINE

Brut Premier - Louis Roederer (Frankrig)	kr.	695,-
Brut Premier - Louis Roederer 37,5 cl (Frankrig)	kr.	450,-
Cremant de Bourgogne - Sassangy (Frankrig - økologisk)	kr. 445,- / gl. kr.	109,-
Cava Medien Rosé (Spanien)	kr. 335,- / gl. kr.	75,-
Prosecco Torresella (Italien)	kr. 365,- / gl. kr.	85,-

HVIDVINE

Riesling - Reichsgraf von Kesselstatt RK (Tyskland)	kr.	435,-
Macon Chaintre Bourgogne - Domaine Martine (Frankrig)	kr.	435,-
Pinot Grigio - Fidora (økologisk - Italien)	kr.	295,-
Tokaj Furmint Château Dereszla (Ungarn)	kr.	395,-
Chardonnay Lange-Twins (Californien)	kr.	415,-
Sauvignon Blanc - Gravel and Loam (New Zealand)	kr.	315,-

ROSÉ

Tramari Rosé - Feudi di San Marzano (Italien)	kr.	295,-
---	------------	--------------

RØDVINE

Spätburgunder, Shelter Vinery, Baden 2017 (Tyskland)	kr.	425,-
Château Haut-Beausejour Cru Bourgeois Bordeaux (Frankrig 2014)	kr.	525,-
Gevrey Chambertin 2015 1 cru "Les Combottes" Domaine Amiot (Frankrig)	kr.	995,-
Rosso de Toscana IGT Caparzo (Italien)	kr.	275,-
Missetti Organico (Italien - økologisk)	kr.	275,-
Barolo Tres Ciabot (Italien)	kr.	645,-
Crianza Montecillo - Rioja (Spanien)	kr.	295,-
Roble Campos Goticos Ribera del Duero (Spanien - økologisk)	kr.	355,-
Zinfandel Jacuzzi (Californien)	kr.	345,-
Malbec Kaiken (Argentina)	kr.	295,-

DESSERTVIN

Late Harvested Muscat Brown Brothers (Australien)	kr. 425,- / gl. kr.	50,-
---	----------------------------	-------------

PORTVIN

Tawny Port Ramos Pinto	kr. 495,- / gl. kr.	60,-
LBV 2014 Ramos Pinto	kr. 575,- / gl. kr.	80,-

KOLDE DRIKKE

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

Adelhardt Saft (økologisk) kr. 40,-
Vælg mellem hyldeblomst, æble, solbær, hindbær, tranebær eller rabarber

Sodavand Vælg mellem cola, cola light, appelsin, sport eller lemon

Lille kr. 30,-
Mellem kr. 40,-
Stor kr. 48,-

Dansk vand med eller uden citrus

Lille kr. 28,-
Mellem kr. 38,-
Stor kr. 46,-
Kande kr. 70,-

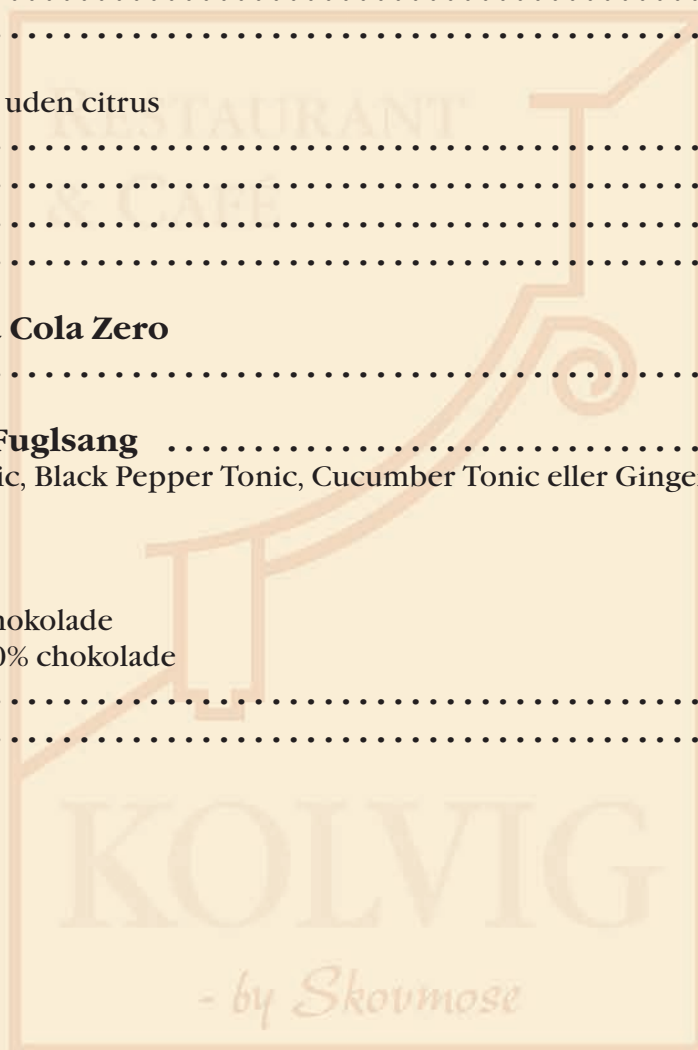
Coca Cola eller Coca Cola Zero

Flaske 25 cl kr. 35,-

Økologisk vand fra Fuglsang kr. 45,-
Vælg mellem Indian Tonic, Black Pepper Tonic, Cucumber Tonic eller Ginger Beer

Smoothies
Vælg mellem:
Blåbær, banan og hvid chokolade
Skovbær, æblejuice og 70% chokolade

Lille kr. 45,-
Stor kr. 60,-



ØL

Fadøl fra Fuglsang

Vælg mellem økologisk pilsner eller økologisk classic

Lille	kr.	35,-
Mellem	kr.	50,-
Stor	kr.	70,-

Hvid Bock på fad fra Fuglsang

Lille	kr.	40,-
Mellem	kr.	55,-
Stor	kr.	75,-

Ribe Bryghus 0,5 l

Vælg mellem Blond Ale, Brown Ale, Black Ale, Marsk Hvede, Vikingebryg, Vadehavs Bryg, Remisen, Langgaard Porter eller Luther Øl

.....	kr.	79,-
-------	-----	------

Ølmenu til 2, 3 eller 4 retters menuer

Tjeneren vil sammensætte øl efter jeres valg af mad.

2 glas	kr.	129,-
3 glas	kr.	179,-
4 glas	kr.	219,-

ALKOHOLFRI ØL

Carlsberg Nordic 0,5% 0,33 cl	kr.	45,-
HEINEKEN 0,0% 0,33 cl	kr.	45,-
Erdinger Weiß 0,0% 0,5 cl	kr.	79,-
San Miguel 0,0% 0,2 cl	kr.	45,-

KOLVIG

- by Skovmose

VARME DRIKKE

Al vores kaffe serveres med sødmælk. Ønskes anden mælk kan det bestilles.
Vi har minimælk, mandelmælk (kr. 10,-) og soyamælk (kr. 10,-)

Alm. kaffe kr. 30,-
Kande (6 kopper) kr. 120,-

Kaffe – Stempelkande

Lille kande (4 kopper) kr. 99,-
Stor kande (6 kopper) kr. 139,-

Cappuccino kr. 35,-
Med dobbelt shot kr. 42,-

Cafe au lait kr. 35,-
Med dobbelt shot kr. 42,-

Espresso kr. 32,-
Med dobbelt shot kr. 39,-

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 eller 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

Kage

Dagens kage (spørg betjeningen) kr. 59,-
Dagens kage incl. valgfri kaffe/the kr. 89,-

VARME DRIKKE MED ALKOHOL

Alle med min. 4 cl alkohol

Irsk kaffe	kr.	85,-
Kaffe med whisky, brun farin og flødeskum		
Mexicansk kaffe	kr.	95,-
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,-
Kaffe med Bailey og flødeskum		
Farisæer	kr.	85,-
Kaffe med rom, rørsukker og flødeskum		
Rom Toddy	kr.	85,-
The, citron, rom og rørsukker		



SPIRITUS

Gin

Bombay gin 4 cl med økologisk vand	kr.	95,-
Hendriks gin 4 cl med økologisk vand	kr.	109,-
Gin Mare 4 cl med økologisk vand	kr.	119,-
Øko Herba Flora gin 4 cl med økologisk vand	kr.	115,-

Vores gin serveres altid med is og en valgfri økologiske vand fra Fuglsang.

Vælg mellem Indian Tonic, Black Pepper Tonic, Cucumber Tonic eller Ginger Beer

Rom

El Dorado Rom 12 år 2 cl	kr.	65,-
Ron Zacapa XO 2 cl	kr.	99,-
Rom Diplomatico 2 cl	kr.	69,-

Whisky

Talisker Sky 2 cl	kr.	65,-
Laguvulin 8 år 2 cl	kr.	65,-
Laguvulin 16 år 2 cl	kr.	109,-
Aberlour 12 år 2 cl	kr.	65,-

Cognac

Cognac VS Francois Voyer 2 cl	kr.	65,-
Cognac XO Chateau Fontpinot Frapin 2 cl	kr.	99,-

Likør

Bailey 2 cl	kr.	45,-
Walcher appelsinlikør 2 cl	kr.	59,-

Akvavit / Snaps

Aalborg Akvavit 2 cl	kr.	40,-
Linie Aquavit 2 cl	kr.	45,-

Bitter

Gammel Dansk 2 cl	kr.	40,-
Enkelt 2 cl	kr.	40,-
Fernet Branca 2 cl	kr.	45,-