

# ABENDKARTE

Täglich von 17.00 - 21.00 Uhr (sonntags bis 20.30 Uhr)



## Snacks

### Gesalzene Mandeln

Klein kr. 40,- Groß kr. 60,-

### 2 x Oliven

Klein kr. 35,- Groß kr. 50,-

### Crackers und Knäckebrot mit Tapenaden

Klein kr. 40,- Groß kr. 60,-

### Wurzelgemüse-Chips

Klein kr. 40,- Groß kr. 60,-

### Eine Mischung von oben Genanntem

Klein kr. 125,- Groß kr. 205,-

## Aperitif

### Cuba Libre

### Aperol Spritz

### Campari Soda

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

### Cava Medien Rosé

Glas kr. 75,-

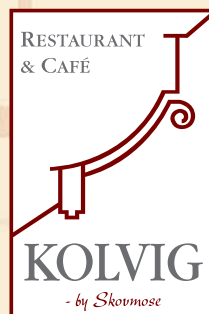
Flasche kr. 335,-

### Frazösischer Cider

mit Granatapfel aromatisiert (alkoholfrei)

Glas kr. 45,-

Flasche kr. 225,-



Bei Kolvig-by Brorsonsminde bemühen wir uns sehr, Ihre besonderen Wünsche zu erfüllen. Wenn Sie Allergene haben oder Vegetarier sind, teilen Sie dies bitte unseren Mitarbeitern mit. Sie werden Ihnen gerne dabei helfen, ein Menü zu finden, das Ihren Wünschen und Bedürfnissen entspricht. Wir haben sowohl milch-, gluten-, zuckerfreie- als auch vegetarische Gerichte. Wir machen unsere Gerichte von Grund auf und wissen, womit wir zu tun haben. Fragen Sie uns gerne.

### *Die Geschichte von Kolvigs Gaard (Kolvig Hof)*

Kolvigs Gaard wurde circa um 1600 von Mogens Graves gegründet und kam circa um 1850 in den Besitz von Frederik Kolvig. Er gründete einen Kaufmannshof (Kolvigs Gaard), der unter anderem Baumaterialien und Höckerwaren feilbot.

Kolvig etablierte auch eine Chikoréefabrik, welche Chikoréewurzeln aus Holland importierte.

Diese Wurzeln dienten als Kaffeeersatz. Kolvig war ein holländischer Konsul und eine sehr geachtete Person in der Stadt. Er wurde auserwählt, Ribe während der Beisetzung von König Frederik VII zu repräsentieren.

Bei einer Sturmflut im Jahre 1863 wurde ein Schiff Kolvigs im Wattenmeer beschädigt, was einen großen finanziellen Verlust für Kolvig bedeutete.

Im Jahre 1864 wurde Dänemark besiegt und musste das Gebiet Sønderjylland abgeben. Das war der Beginn einer wirtschaftlich schwierigen Periode, und im Jahre 1867 ging Frederik Kolvig Konkurs.

Im Februar 1919 brannte die Chikoréefabrik nieder und wurde danach nicht wieder errichtet.

# ALL DAY KARTE

## Sandwich

Wird mit geröstetem Malzbrot, Pesto, eingelegten Wurzeln, Salat und gebackenen Tomaten serviert

*Wählen Sie zwischen:*

<b>Lachs und Hüttenkäse</b> .....	<b>kr. 129,-</b>
<b>Hähnchenbrust von Rokkedahl und Devil's jam</b> .....	<b>kr. 119,-</b>
<b>Dänischer Schinken und „Gammel Knas“ (eine dänische Käsesorte)</b> ....	<b>kr. 119,-</b>

<b>Weizenkernsalat</b> .....	<b>kr. 109,-</b>
------------------------------	------------------

Mit sonnengetrockneten Tomaten mariniert. Wird mit Ruccola, mit Pfeffer eingelegtem Kürbis und dänischem Ziegenkäse serviert

*Zum Salat können Sie dazu bestellen:*

<b>Selbstgeräucherten Lachs</b> .....	<b>kr. 45,-</b>
---------------------------------------	-----------------

<b>Süße Kartoffelsuppe abgeschmeckt mit mildem Chili</b> .....	<b>kr. 109,-</b>
--	------------------

Wird mit knusprigem dänischer Schinken, Creme Fraiche und Croutons serviert. Hierzu wird frischgebackenes Brot und Butter geriecht

<b>Tapas</b> .....	<b>kr. 179,-</b>
--------------------	------------------

Besteht aus seiner Variation von Fisch, Schalentieren, Charcuterie, dänischen Käsesorten und Süßem. Hierzu wird frischgebackenes Brot und Butter serviert

<b>Kolvig - by Brorsonsmindes Burger</b> .....	<b>kr. 145,-</b>
--	------------------

Das Gericht besteht aus selbstgebackenem Burgerbrötchen, einer Burgerfrikadelle aus 200 g selbstgehacktem, dänischem Ochsenfleisch, geräuchertem Cheddar, knusprigem dänischer Schinken, eingelegten roten Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Salat und Dressing. Dazu servieren wir kleine gebratene Kartoffeln mit Aioli

*Optionen für Burger statt Hacksteak:*

<b>Vegetarisches Steak</b> .....	<b>kr. 145,-</b>
<b>Ribeye vom dänischen Gastro Kalb ca. 200 g</b> .....	<b>kr. 269,-</b>
<b>Ribeye vom dänischen Gastro Kalb ca. 300 g</b> .....	<b>kr. 329,-</b>
<b>Hähnchenbrust von Rokkedahl</b> .....	<b>kr. 160,-</b>
<b>2 Hacksteaks, insgesamt ca. 400 g</b> .....	<b>kr. 220,-</b>

*Zusätzlich können Sie bestellen:*

<b>Sauce Bearnaise</b> .....	<b>kr. 25,-</b>
------------------------------	-----------------

## Ribeye vom dänischen Gastro Kalb

Dazu servieren wir gebratene Kartoffeln, braisierte Zwiebeln und Aioli

<b>Steak ca. 200 g</b> .....	<b>kr. 265,-</b>
<b>Steak ca. 300 g</b> .....	<b>kr. 325,-</b>

*Zusätzlich können Sie bestellen:*

<b>Sauce Bearnaise</b> .....	<b>kr. 25,-</b>
<b>Trüffel Jus</b> .....	<b>kr. 30,-</b>

<b>Veganisches Steak</b> .....	<b>kr. 219,-</b>
--------------------------------	------------------

Wird mit Bohnenragout, Gemüse der Saison und Kartoffeln gereicht

# DAS SURPRISE-MENÜ VON UNSEREM KOCH

Ein vom Küchenchef ausgewähltes Menü. *Fragen Sie bitte Ihren Kellner.*

Vorspeise .....	kr. 109,-
Zweiter Gang .....	kr. 109,-
Hauptgericht .....	kr. 269,-
Dessert .....	kr. 109,-
2 Gerichte .....	kr. 329,-
2 Gerichte inkl. 2 Gläser Getränke, vom Kellner empfohlen .....	kr. 485,-
3 Gerichte .....	kr. 399,-
3 Gerichte inkl. 3 Gläser Getränke, vom Kellner empfohlen .....	kr. 619,-
4 Gerichte .....	kr. 445,-
4 Gerichte inkl. 4 Gläser Getränke, vom Kellner empfohlen .....	kr. 719,-
Es gibt die Möglichkeit Folgendes dazu zu bestellen:	
<b>2 Käsesorten</b> mit einem Glas Rum oder Portwein .....	kr. 99,-

## VORSPEISE

<b>Carpaccio vom Kronhirsch</b> .....	kr. 109,-
Wird mit Pfeffer, eingelegten Pilzen, Brombeeren, Kresse-Mayonnaise und Brunnenkresse gereicht	
<b>Gerührtes Tatar</b> .....	kr. 99,-
Aus dänischem Rind gehackt, mit Kapern, eingelegten Zwiebeln, Eigelb und der geheimen Marinade des Hauses gerührt. <i>Wählen Sie zwischen mild und scharf.</i> Wird mit knusprigen Roggencrackern und Salat serviert	
<b>Lachs, süß-sauer zubereitet</b> .....	kr. 89,-
Mit Kräutern und Crème Fraiche gerührt, wird mit knusprigen Roggencrackern, Salat und Vinaigrette serviert	

## HAUPTGERICHTE

<b>Kolvigs Kalbskiefer</b> .....	kr. 229,-
Braised mit lokalem Bier von Ribe Bryghus. Hierzu werden Äpfel, Pilze, Sahnesauce und Kartoffeln gereicht	
<b>Seehecht</b> .....	kr. 239,-
Wird mit Kapern, gesalzenen Mandeln und gebräunter Butter serviert. Hierzu Sauce Riesling und gebratene Polenta	
<b>Hähnchenbrust von Rokkedal</b> .....	kr. 229,-
Wird mit Rotkohl, Himbeer-Sauce, frittierte Petersilie und Kartoffeln serviert	

# DESSERTKARTE

**Crème Brulée** ..... kr. 95,-  
Wird mit Rosmarin/Mango Sorbet serviert

**Gateau Marcel** ..... kr. 105,-  
Wird mit Johannisbeereis, Johannisbeerbaisers und Streuseln

**Kartoffelkuchen** ..... kr. 115,-  
Wird mit weißem Schokoladenmousse, gebrannter weißer Schokolade  
und Karamell Ganache serviert

**Kuchen des Tages** (Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter an) ..... kr. 59,-

**Kuchen des Tages** inklusive einer Tasse Kaffee oder Tee Ihrer Wahl ..... kr. 89,-

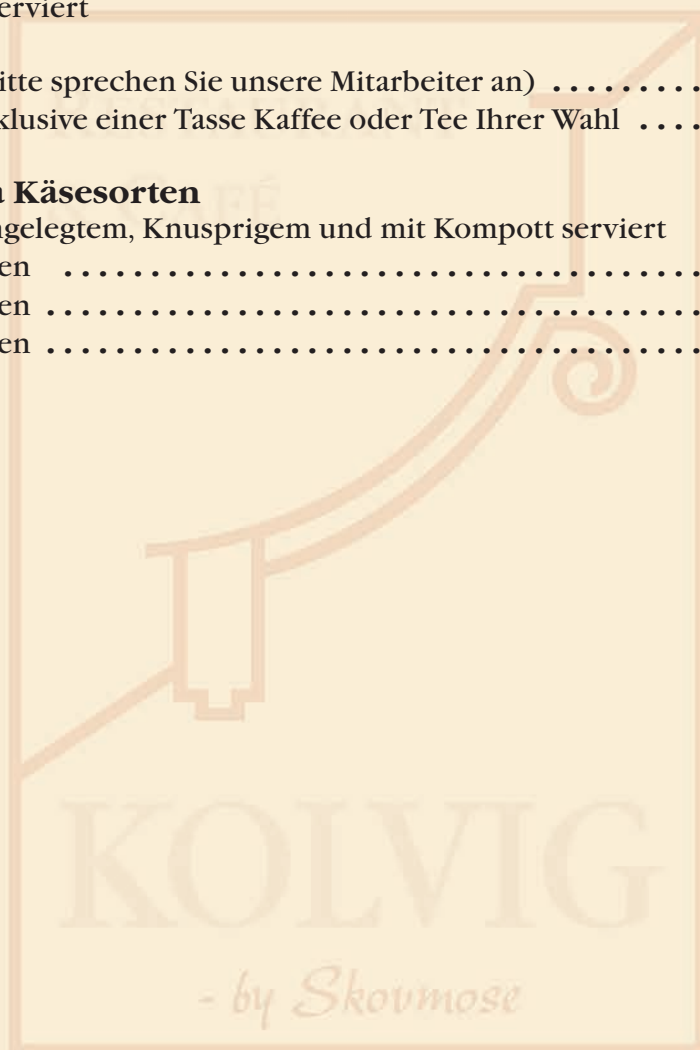
## **Dänische Arla Unika Käsesorten**

Das Gericht wird mit Eingelegtem, Knusprigem und mit Kompott serviert

3 verschiedene Käsesorten ..... kr. 79,-

4 verschiedene Käsesorten ..... kr. 109,-

5 verschiedene Käsesorten ..... kr. 134,-



# KINDERKARTE

Nur für Kinder unter 13 Jahren

<b>Hauptgericht</b> .....	<b>kr.</b>	<b>75,-</b>
<b>Dessert</b> .....	<b>kr.</b>	<b>55,-</b>
<b>2 Gerichte</b> .....	<b>kr.</b>	<b>115,-</b>

## HAUPTGERICHTE

Pasta mit Hackfleischsauce

\*

Fischfilet mit Remoulade

Bitte wählen Sie zwischen Kartoffeln oder Schwarzbrot

\*

Kinderburger - (Mehrpreis kr. 20,-)

Dazu Bratkartoffeln

\*

Würstchen mit Pasta

## DESSERTGERICHTE

Eis mit Schokoladensauce

\*

Pfannkuchen mit Eis

KOLVIG

- by Skovmose

# APERITIF

## Aperitif

<b>Cuba Libre</b> .....	<b>Glas kr. 59,- / Kande kr. 199,-</b>
<b>Aperol Spritz</b> .....	<b>Glas kr. 59,- / Kande kr. 199,-</b>
<b>Campari Soda</b> .....	<b>Glas kr. 59,- / Kande kr. 199,-</b>
<b>Cava Medien Rosé (Frankreich)</b> .....	<b>Glas kr. 75,- / Flasche kr. 335,-</b>
<b>Französischer Cider</b> mit Granatapfel aromatisiert (alkoholfrei) .....	<b>Glas kr. 45,- / Flasche kr. 225,-</b>

## WEINE, VOM HAUSE EMPFOHLEN

### WEIß

La Cuvee Blanc (Frankreich) halbe Fl. ....	<b>kr. 165,-</b>
Chardonnay Bass River (Australien) .....	<b>kr. 250,- / gl. kr. 55,-</b>
Lust auf weiß, Rieger (Deutschland - ökologisch und biodynamisch) .....	<b>kr. 305,- / gl. kr. 65,-</b>
Passi reali Bianco (Italien - ökologisch) .....	<b>kr. 385,- / gl. kr. 85,-</b>
Riesling Nur Behändigkeit, Pfalz (Deutschland - ökologisch) .....	<b>kr. 385,- / gl. kr. 85,-</b>
Liberty Blanc Costieres de Nimes (Frankreich) .....	<b>kr. 305,- / gl. kr. 65,-</b>

### ROSÉ

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

### ROT

Shiraz Bass River (Australien) .....	<b>kr. 250,- / gl. kr. 55,-</b>
Lust auf Rot, Rieger (Deutschland - ökologisch und biodynamisch) .....	<b>kr. 305,- / gl. kr. 65,-</b>
Passi reali Rosso (Italien - ökologisch) .....	<b>kr. 385,- / gl. kr. 85,-</b>
Cotes du Rhone Biographie Jaboulet (Frankreich - ökologisch) .....	<b>kr. 385,- / gl. kr. 85,-</b>
Liberty rouge, Costieres de Nimes (Frankreich) .....	<b>kr. 305,- / gl. kr. 65,-</b>

## WEIN DAS MONATS

Bitte fragen Sie Ihren Kellner

## MOUSSIERENDE WEINE

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

# WEIßWEIN

Riesling - Reichsgraf von Kesselstatt RK (Deutschland) .....	<b>kr. 435,-</b>
Macon Chaintre Bourgogne - Domaine Martine (Frankreich) .....	<b>kr. 435,-</b>
Pinot Grigio - Fidora (ökologisch - Italien) .....	<b>kr. 295,-</b>
Tokaj Furmint Château Dereszla (Ungarn) .....	<b>kr. 395,-</b>
Chardonnay Lange-Twins (Kalifornien) .....	<b>kr. 415,-</b>
Sauvignon Blanc - Gravel and Loam (Neuseeland) .....	<b>kr. 315,-</b>

# ROSÉ

Tramari Rosé - Feudi di San Marzano (Italien) .....	<b>kr. 295,-</b>
---	------------------

# ROTWEIN

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

# DESSERTWEIN

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

# PORTWEIN

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



# KALTE GETRÄNKE

**Eiswasser (Leitungswasser)** pr. Person ..... **kr. 20,-**  
(mit anderen Getränken gratis).

**Adelhardt Saft** (ökologisch) ..... **kr. 40,-**  
Wählen Sie zwischen Holunder, Apfel, schwarzer Johannisbeere, Himbeere,  
Preiselbeeren oder Rhabarber

**Sodawasser** (Wählen Sie zwischen Cola, Cola Light, Orange, Sport oder Limette)

Klein ..... **kr. 30,-**  
Mittel ..... **kr. 40,-**  
Groß ..... **kr. 48,-**

**Mineralwasser** mit oder ohne Citrus

Klein ..... **kr. 28,-**  
Mittel ..... **kr. 38,-**  
Groß ..... **kr. 46,-**  
Kanne ..... **kr. 70,-**

**Coca Cola oder Coca Cola Zero**

Flasche 25 cl ..... **kr. 35,-**

**Ökologisches Tonikwasser von Fuglsang** ..... **kr. 45,-**  
Wählen Sie zwischen Indian Tonic, Black Pepper Tonic, Cucumber Tonic oder Ginger Beer

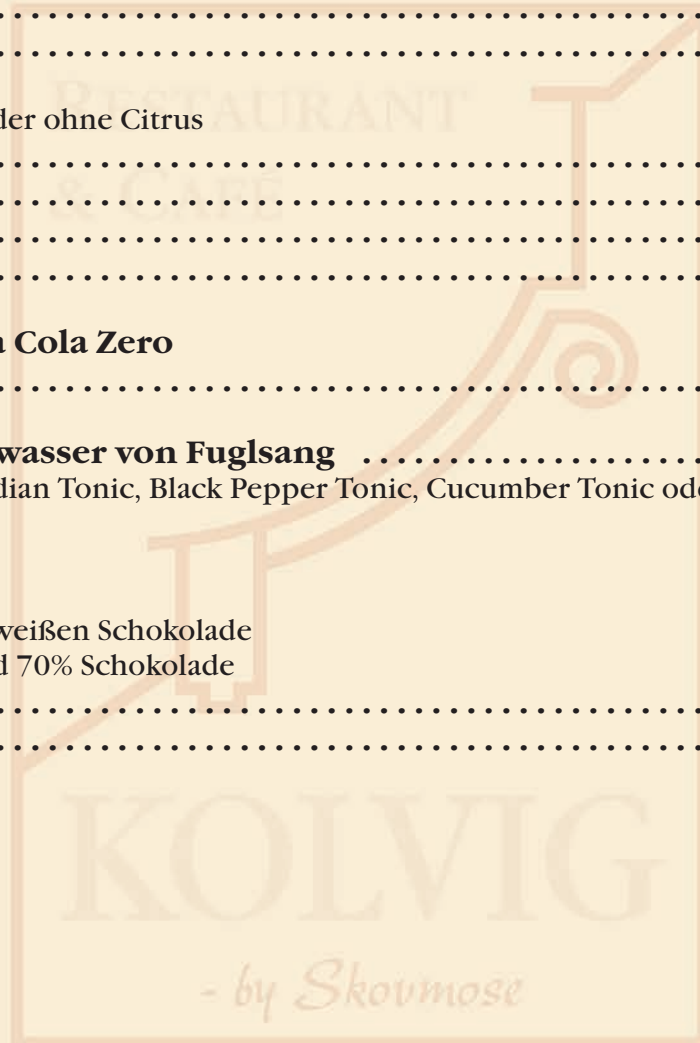
**Smoothies**

*Wählen Sie zwischen:*

Blaubeere, Banane und weißen Schokolade

Waldbeere, Apfelsaft und 70% Schokolade

Klein ..... **kr. 45,-**  
Groß ..... **kr. 60,-**





# BIER

## Fassbier von Fuglsang

Wählen Sie zwischen ökologischem Pilsener oder ökologischem Classic

Klein .....	kr.	35,-
Mittel .....	kr.	50,-
Groß .....	kr.	70,-

## Weißes Fuglsang Bockbier vom Fass

Klein .....	kr.	40,-
Mittel .....	kr.	55,-
Groß .....	kr.	75,-

## Ribe Brauhaus (Bryghus) 0,5 l ..... kr. 79,-

Blond Ale, Brown Ale, Black Ale, Marsk Hvede, Vikingebryg,  
Vadehavsbyrg, Remisen, Langgaard Porter oder Luther Øl

## Bier-Menü für 2, 3 oder 4-Gänge Menü

Ihr Kellner wird basierend auf Ihrer Menü-Wahl ein Bier-Menü zusammenstellen

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

# ALKOHOLFREIES BIER

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

# WARME GETRÄNKE

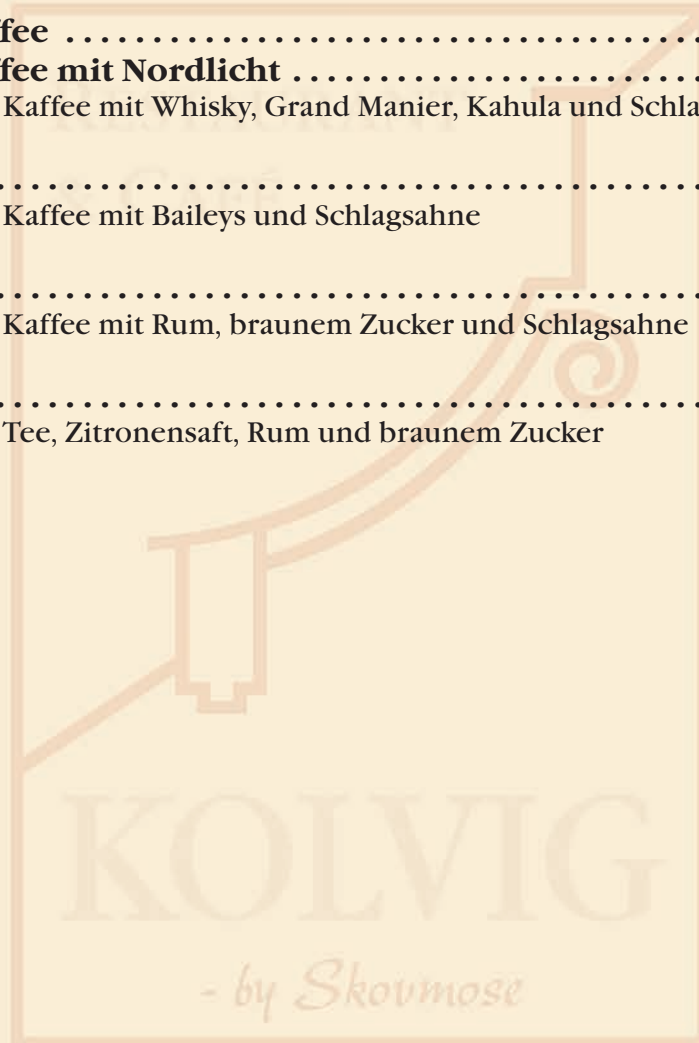
Unseren Kaffee servieren wir mit Vollmilch. Sollten Sie andere Wünsche haben, geben Sie uns gerne Bescheid. Erhältlich sind auch fettarme Milch, Mandelmilch (kr. 10,-) und Sojamilch (kr. 10,-)

<b>Kaffee</b> .....	<b>kr.</b>	<b>30,-</b>
Kanne (6 Tassen) .....	<b>kr.</b>	<b>120,-</b>
<b>Kaffee – Stempelkanne</b>		
Kleine Kanne (4 Tassen) .....	<b>kr.</b>	<b>99,-</b>
Große Kanne (6 Tassen) .....	<b>kr.</b>	<b>139,-</b>
<b>Cappuccino</b> .....	<b>kr.</b>	<b>35,-</b>
Mit Doppelshot .....	<b>kr.</b>	<b>42,-</b>
<b>Cafe au lait</b> .....	<b>kr.</b>	<b>35,-</b>
Mit Doppelshot .....	<b>kr.</b>	<b>42,-</b>
<b>Espresso</b> .....	<b>kr.</b>	<b>32,-</b>
Mit Doppelshot .....	<b>kr.</b>	<b>39,-</b>
<b>Cafe latte</b> .....	<b>kr.</b>	<b>35,-</b>
Mit Doppelshot .....	<b>kr.</b>	<b>42,-</b>
<b>Cafe cortado</b> .....	<b>kr.</b>	<b>35,-</b>
Mit Doppelshot .....	<b>kr.</b>	<b>42,-</b>
<b>Americano</b> .....	<b>kr.</b>	<b>32,-</b>
Mit Doppelshot .....	<b>kr.</b>	<b>39,-</b>
<b>Chai latte</b> .....	<b>kr.</b>	<b>38,-</b>
Wählen Sie zwischen Tiger Spice oder Chai Orca Spice (zuckerfrei)		
<b>Chai latte mit Espresso</b> .....	<b>kr.</b>	<b>50,-</b>
Mit Doppelshot .....	<b>kr.</b>	<b>57,-</b>
<b>Warmer Kakao mit Schlagsahne</b> .....	<b>kr.</b>	<b>40,-</b>
<b>Pickwick slow TEA</b> pr. Teebeutel .....	<b>kr.</b>	<b>35,-</b>
Wählen Sie zwischen Velvet Green, Ginger Green Paradise, Rose Berry Blues, Golden Oolong, Royal English, Mooth Grey, Rooibos Dreams oder Camilla Sunday		
<b>Kuchen des Tages</b> (Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter an) .....	<b>kr.</b>	<b>59,-</b>
<b>Kuchen des Tages</b> inklusive einer Tasse Kaffee oder Tee Ihrer Wahl .....	<b>kr.</b>	<b>89,-</b>

# WARME GETRÄNKE MIT ALKOHOL

Alle Getränke enthalten mindestens 4 cl Alkohol

<b>Irischer Kaffee</b> .....	<b>kr. 85,-</b>
Das Getränk besteht aus Kaffee mit Whisky, braunem Zucker und Schlagsahne	
<b>Mexikanischer Kaffee</b> .....	<b>kr. 95,-</b>
Das Getränk besteht aus Kaffee mit Tequilla, Kahula, braunem Zucker und Schlagsahne	
<b>Grönländischer Kaffee</b> .....	<b>kr. 95,-</b>
<b>Grönländischer Kaffee mit Nordlicht</b> .....	<b>kr. 115,-</b>
Das Getränk besteht aus Kaffee mit Whisky, Grand Manier, Kahula und Schlagsahne	
<b>Baileys Kaffee</b> .....	<b>kr. 85,-</b>
Das Getränk besteht aus Kaffee mit Baileys und Schlagsahne	
<b>Pharisäer</b> .....	<b>kr. 85,-</b>
Das Getränk besteht aus Kaffee mit Rum, braunem Zucker und Schlagsahne	
<b>Rum Toddy</b> .....	<b>kr. 85,-</b>
Das Getränk besteht aus Tee, Zitronensaft, Rum und braunem Zucker	



# SPIRITUOSEN

## Gin

<b>Bombay Gin</b> 4 cl mit Bio-Wasser .....	<b>kr.</b>	<b>95,-</b>
<b>Hendriks Gin</b> 4 cl mit Bio-Wasser .....	<b>kr.</b>	<b>109,-</b>
<b>Gin Mare</b> 4 cl mit Bio-Wasser .....	<b>kr.</b>	<b>119,-</b>
<b>Öko Herba Flora Gin</b> 4 cl mit Bio-Wasser .....	<b>kr.</b>	<b>115,-</b>

*Wir servieren unseren Gin immer mit Eis und einem Bio-Wasser von Fuglsang nach Ihrer Wahl.  
Wählen Sie zwischen Indian Tonic, Black Pepper Tonic, Cucumber Tonic und Ginger Beer*

## Rum

<b>El Dorado Rum</b> 12 Jahre 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>65,-</b>
<b>Ron Zacapa XO</b> 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>99,-</b>
<b>Rom Diplomatico</b> 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>69,-</b>

## Whisky

<b>Talisker Sky</b> 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>65,-</b>
<b>Laguvulin 8 Jahre</b> 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>65,-</b>
<b>Laguvulin 16 Jahre</b> 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>109,-</b>
<b>Aberlour 12 Jahre</b> 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>65,-</b>

## Cognac

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

## Likör

<b>Baileys</b> 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>45,-</b>
<b>Walcher Apfelsinenlikör</b> 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>59,-</b>

## Akvavit / Schnaps

<b>Aalborg Akvavit</b> 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>40,-</b>
<b>Linie Aquavit</b> 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>45,-</b>

## Bitter

<b>Gammel Dansk</b> 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>40,-</b>
<b>Enkelt</b> 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>40,-</b>
<b>Fernet Branca</b> 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>45,-</b>