

LA CARTE DÉJUNER

Service tous les jours entre 11h30 - 15h45



Les snacks

Amandes salés

Petit portion kr. 35,- grand portion kr. 55,-

2 sortes des olives

Petit portion kr. 30,- grand portion kr. 45,-

Crackers et pain croustillant avec des tapenades

Petit portion kr. 35,- Grand portion kr. 55,-

Croustilles des racines

Petit portion kr. 35,- grand portion kr. 55,-

Un mélange de toutes

Petit portion kr. 110,- grand portion kr. 190,-

Apéritif

Cuba Libre Aperol Spritz Campari Soda

Le verre kr. 59,- / pichet kr. 199,-

Cava Medien Rosé

Le verre kr. 75,-
La bouteille kr. 335,-

Cidre française

Aromatisé avec du grenade (sans alcool)
Le verre kr. 45,-
La bouteille kr. 225,-



Chez Kolvig -by Brorsonsminde nous mettons tout en œuvre pour répondre aux demandes spéciales. Si vous avez des allergènes ou si vous êtes végétariens, veuillez en informer notre personnel et il vous aidera à trouver un menu optimal pour vous. Nous avons des produits sans lait, sans gluten et sans sucre ainsi que des produits sans contenu animal. Tout est fait à la maison et on connaît bien notre fournisseurs et leurs produits.

Un peu d'histoire de Kolvigs Gaard

Le bâtiment Kolvigs Gaard a été construit vers 1600 par Mr. Mogens Graves et a vu le jour en 1850 dans la propriété de Mr. Frederik Kolvig. Ici, il a fondé une maison de commerce et épicerie qui comprenait, entre autres choses échangé avec des matériaux de construction et des colporteurs.

Mr. Kolvig a également établi une usine de chicorée, qui produit des racines de chicorée importées des Pays-Bas à partir de succédanés de café. Kolvig, qui était un consul néerlandais, était une personne très estimée dans la ville et a été nommé pour représenter la ville aux funérailles du roi Frédéric VII. Lors d'une inondation en 1863, l'un des bateaux e Kolvig dans la mer des Wadden a perdu une grande perte. En 1864, le Danemark est défait dans la guerre vers l'Allemagne, et doit abandonner le sud du Jutland. Ce fut le début d'une période financièrement très difficile et en 1867, Frederik Kolvig fit faillite. En février 1919, l'usine de chicorée a brûlé et n'a pas été reconstruite.

Le brunch (<i>servis jusqu'à 14h00</i>)	kr. 149,-
Des œufs, saucisses, bacon, poisson, fromages, skyr, noix marinées et charcuterie. Avec pain fraîchement cuit et de beurre	
<i>Café ou thé à votre choix et un verre de jus</i>	kr. 50,-

Sandwich

Servis avec pain du malt grillé, pesto, racines marinées, salade et tomates au four

Veillez choisir :

Saumon et fromage blanc	kr. 129,-
Blanc de poulet de « Rokkedahl » et Devils jam	kr. 119,-
Jambon du pays marais « Marskland » avec son croquant	kr. 119,-

Salade avec quinoa	kr. 109,-
Mariné dans une vinaigrette de moutarde . Servis avec petit oignons perlés mariné d'aneth, noix salés, Tomates sèches et fromage du chèvre. Servis avec pain de la maison et beurre.	

En addition :

Saumon fumé fait à la maison	kr. 45,-
---	-----------------

Soupe du patate douce	kr. 109,-
Infusé avec chili douce. Servis avec les coutons de pain, jambon « Marskland » et crème fraîche. Avec pain de la maison et beurre.	

Tartare de bœuf	kr. 155,-
Bœuf danois haché monté avec câpres, oignons marinés, jaunes d'œufs, Et la marinade secrète de la maison. <i>Choisir doux ou épicé.</i> Avec pommes de terre frites et aioli	

Kolvig - by Brorsonsmindes « étoile filante »	kr. 179,-
Spécialité danois. Un filet du sole pané plus un filet du sole en vapeur, saumon fumé de la maison, fruits de mer et asperges. Avec dressing rouge, servis par pain cuit en beurre	

Kolvig - by Brorsonsmindes « le bœuf parisien »	kr. 139,-
Steak haché de bœuf danois ca. 200 g, betteraves rouges, raifort, câpres, pickles, oignon et jaune d'œuf	

La planche du tapas	kr. 179,-
Une variation de poisson, fruits de mer, charcuterie, fromages Danois et desserts. Avec pain de la maison et beurre.	

Kolvig - by Brorsonsmindes burger	kr. 145,-
Pain burger de la maison, Steak haché ca. 200 g fait a la maison du bœuf danois, Cheddar fumé, jambon « Marskland » croustillant, oignon rouge mariné, concombre, tomate, salade et dressing. Servis avec petites pommes de terre frites et aoli	

Supplément au lieu de la steak haché du bœuf :

Steak haché végétarien	kr. 145,-
Ribeye ca. 200 g	kr. 269,-
Ribeye ca. 300 g	kr. 329,-
Blanc de poulet de « Rokkedahl »	kr. 160,-
2 steaks haché en total ca. 400 g	kr. 220,-

En addition :

Sauce Béarnaise	kr. 25,-
------------------------------	-----------------

Ribeye steak

Avec pommes de terre frites, oignons braisés et aioli

Steak de ca. 200 g kr. 265,-

Steak de ca. 300 g kr. 325,-

En addition pour le Ribeye:

Sauce Béarnaise kr. 25,-

Jus du truffe kr. 30,-

Steak haché végétarien kr. 219,-

Fait avec lentilles et pois chiches.

Servi avec un ragout des fèves, légumes de la saison et pommes de terre.

Gâteau du jour (demander le serveur) kr. 59,-

Gâteau du jour avec un café ou thé kr. 89,-

POUR LES ENFANTS

Seulement pour les enfants jusqu'à 13 ans

Plat kr. 75,-

Dessert kr. 55,-

Les deux kr. 115,-

PLATS

Spaghetti Bolognese

*

Filet du poisson pané avec rémoulade :

Avec pommes de terre ou pain de seigle

*

Le burger (kr. 20,- plus)

Avec pommes de terre frites

*

Saucisses avec de pâte

DESSERTS

Glace avec sauce au chocolat

*

Crêpes avec du glace

APÉRITIF

Apéritif

Cuba Libre	Le verre kr. 59,- / Pichet kr. 199,-
Aperol Spritz	Le verre kr. 59,- / Pichet kr. 199,-
Campari Soda	Le verre kr. 59,- / Pichet kr. 199,-

Cava Medien Rosé (l'Espagne)	Le verre kr. 75,- / La bouteille kr. 335,-
---	---

Cidre français Aromatisé avec du grenade

(Biologique - sans alcool)	Le verre kr. 45,- / La bouteille kr. 225,-
----------------------------------	---

VINS DU TABLE À LA MAISON

BLANC

Chardonnay Bass River (l'Australie)	kr. 250,- / vr. kr. 55,-
Lust auf Weiss - Rieger (l'Allemagne - biologique)	kr. 305,- / vr. kr. 65,-
Romeo og Julie Passimento Bianco (l'Italie)	kr. 345,- / vr. kr. 75,-
Riesling keine Nur behändigkeit, Pfalz (l'Allemagne - biologique)	kr. 385,- / vr. kr. 85,-
Liberty Blanc Costieres de Nimes (France)	kr. 305,- / vr. kr. 65,-

ROSÉ

Vega Libre Rosado (l'Espagne)	kr. 275,- / vr. kr. 60,-
Languedoc New Star, Oliver Coste (France)	kr. 355,- / vr. kr. 85,-

ROUGE

Shiraz Bass River (l'Australie)	btl. kr. 250,- / vr. kr. 55,-
Lust auf Rot - Rieger Baden (l'Allemagne - biologique)	kr. 295,- / vr. kr. 70,-
Romeo og Julie Passimento Rosso (l'Italie)	kr. 345,- / vr. kr. 75,-
Cotes du Rhone Biographie Jaboulet (France - biologique)	kr. 385,- / vr. kr. 85,-
Liberty rouge, Costieres de Nimes (France)	kr. 305,- / vr. kr. 65,-

- by Storsonsminde

BOISSONS FRAICHES

Carafe d'eau avec glaçons Pr. Person kr. 20,-
(Gratuit en compagnie d'une autre boisson)

Adelhardt jus (biologique) kr. 40,-
Fleur de sureau, pomme, cassis, framboise, rhubarbe ou myrtille

Sodas : cola, cola light, orange, sport ou citron

Petit kr. 30,-
Médian kr. 40,-
Grand kr. 48,-

Eau gousseuse sans ou avec arôme de citron

Petit kr. 28,-
Médian kr. 38,-
Grand kr. 46,-
Pichet kr. 70,-

Coca Cola ou Coca Cola Zero

Bouteille 25 cl kr. 35,-

Les sodas biologiques de Fuglsang kr. 45,-

Indian Tonic, Black Pepper Tonic, Cucumber Tonic ou Ginger Beer

Smoothies

Choisissez entre :

Myrtille, banane et chocolat blanc

Fruits de la forêt, jus de pomme et chocolat de 70% cacao

Petit kr. 45,-
Grand kr. 60,-

BIÈRES

Bière pression de la brasserie Fuglsang

Pilsner ou classique biologique

Petit kr. 35,-
Médian kr. 50,-
Grand kr. 70,-

Bock blanc de Fuglsang

Petit kr. 40,-
Médian kr. 55,-
Grand kr. 75,-

Ribe Bryghus 0,5 l kr. 79,-

Blond Ale, Brown Ale, Black Ale, Marsk Hvede, Vikingebryg og Vadehavsbyrg

Bières sans alcool

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,-

BOISSONS CHAUDES

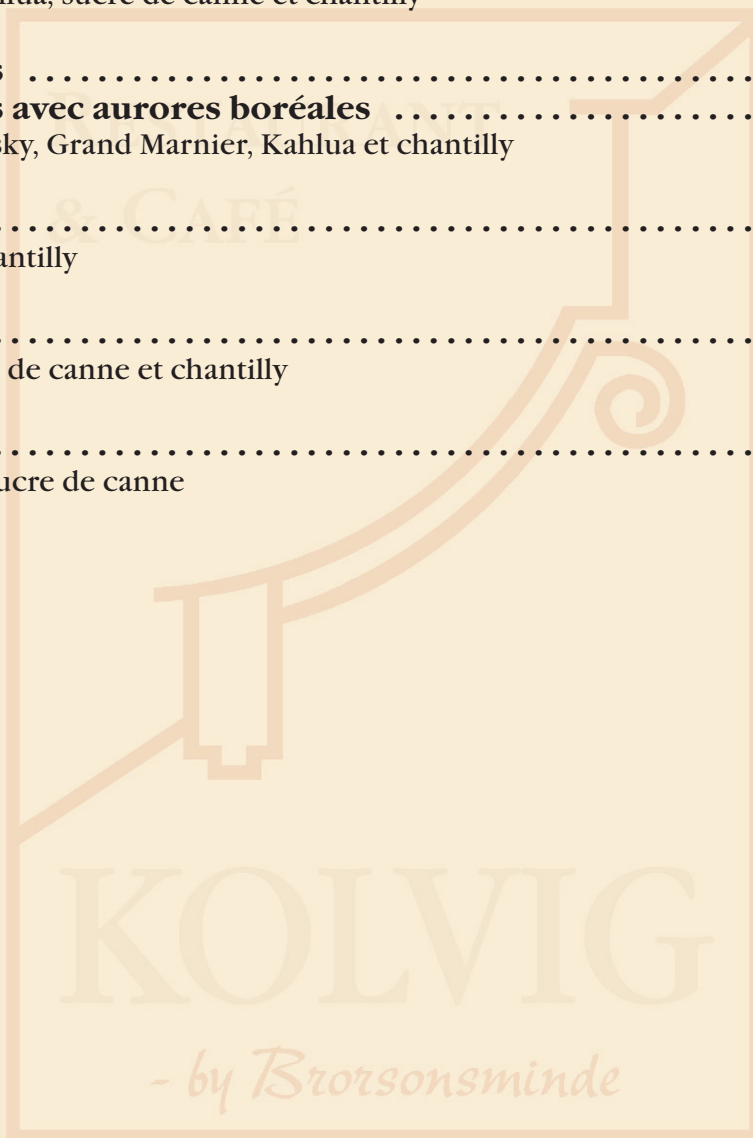
Tous nos cafés son avec de lait entier. Si vous voudrais des autres choses nous pouvons offrir :
De lait faible en gras, lait d'amande (kr. 10,-) et lait de soya (kr. 10,-)

Café noir	kr.	30,-
Pot (6 tasses)	kr.	120,-
Café – Cafetière à piston		
Petit pot (4 tasses)	kr.	99,-
Grand pot (6 tasses)	kr.	139,-
Cappuccino	kr.	35,-
Avec double espresso	kr.	42,-
Cafe au lait	kr.	35,-
Avec double espresso	kr.	42,-
Espresso	kr.	32,-
Double espresso	kr.	39,-
Cafe latte	kr.	35,-
Avec double espresso	kr.	42,-
Cafe cortado	kr.	35,-
Avec double espresso	kr.	42,-
Americano	kr.	32,-
Avec double espresso	kr.	39,-
Chai latte	kr.	38,-
Tiger Spice ou Chai Orca Spice (sans sucre)		
Chai latte avec espresso	kr.	50,-
Avec double espresso	kr.	57,-
Chocolat chaud avec chantilly	kr.	40,-
Thé Pickwick slow TEA	kr.	35,-
Velvet Green, Ginger Green Paradise, Rose Berry Blues, Golden Oolong, Royal English, Mooth Grey, Rooibos Dreams ou Camilla Sunday		
Gâteau du jour (demander le serveur)	kr.	59,-
Gâteau du jour avec un café ou thé	kr.	89,-

BOISSONS CHAUDES AVEC L'ALCOOL

Tous avec min. 4 cl d'alcool

Café irlandais	kr. 85,-
Café avec whisky, sucre brun et chantilly	
Café mexicain	kr. 95,-
Café avec Tequila, Kahlua, sucre de canne et chantilly	
Café groenlandais	kr. 95,-
Café groenlandais avec aurores boréales	kr. 115,-
Compris de café, whisky, Grand Marnier, Kahlua et chantilly	
Café Bailey	kr. 85,-
Café avec Bailey et chantilly	
Pharisien	kr. 85,-
Café avec rhum, sucre de canne et chantilly	
Grog au rhum	kr. 85,-
Thé, citron, rhum et sucre de canne	



SPIRITEUX

Gin

Bombay gin 4 cl avec un soda biologique	kr.	95,-
Hendriks gin 4 cl avec un soda biologique	kr.	109,-
Gin Mare 4 cl avec un soda biologique	kr.	119,-
Øko Herba Flora gin 4 cl avec un soda biologique	kr.	115,-

Tous nos gins arrive avec les glaçons et un soda biologique de Fuglsang á votre
Choisissez entre Indian Tonic, Black Pepper Tonic, Cucumber Tonic ou Ginger beer

Rhum

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,-

Liqueur

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,-