

MENU



Aperitif – mens du kigger i kortet

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

Cava Medien Rosé
Glas kr. 75,-
Flaske kr. 295,-

Fransk Cider
tilsmagt med granatæble (alkoholfri)
Glas kr. 45,-
Flaske kr. 225,-



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 høkerverer.

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. 11.30 - 15.45 alle dage

Brunch **Kr. 149,-**

Serveres med æg, pølser, bacon, fisk, oste, skyr, syltede nødder og charcuterie.
Hertil serveres friskbagt brød og smør.

Valgfri kaffe/the samt et glas juice **Kr. 50,-**

Sandwich med kyllingebryst fra Rokkedal **Kr. 119,-**

Serveres med ristet maltbrød, Devil's jam, pesto, syltede rodfrugter,
salat og bagte tomater

Kolvig - by Brorsonsmindes stjerneskud **Kr. 179,-**

Serveres med paneret og dampet rødspættefilet, hjemmerøget laks, skaldyr og asparges.
Hertil rød dressing. Serveres 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,-**

KOLVIG

- by Brorsonsminde

ALL DAY KORT

Serveres fra kl. 11.30 - 15.45 og kl. 17.00 - 21.00 alle dage (søndag kl. 20.30)

Tapas Kr. 179,-

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

Kolvig - by Brorsonsmindes burger Kr. 145,-

Består af hjemmebagt burgerbolle, bøf af 200 g hjemmehakket dansk oksekød, røget cheddar, sprød Marskland skinke, 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 200 g Kr. 269,-

Ribeye 300 g Kr. 329,-

Salat med hvedekerner Kr. 109,-

Bestående af grove hvedekerner marineret i balsamico, honningsyltede minirødbeder, salat, croutoner og gedeost. Hertil serveres friskbagt brød og smør

Tilkøb til salat:

Hjemmerøget laks Kr. 45,-

Sweet potato suppe Kr. 109,-

Tilsmagt med mild chili Serveres med croutoner, Marskland skinke og creme fraiche.
Hertil friskbagt brød og smør

Vegansk bøf Kr. 199,-

Laves på linser og kikærter. Serveres med bønneragout, sæsonens grønt og kartofler.

Ribeye bøf

Hertil serveres stegte kartofler, braiserede løg og aioli.

Bøf på ca. 200 g Kr. 254,-

Bøf på ca. 300 g Kr. 314,-

Tilvalg til ribeye:

Sauce Bearnaise Kr. 20,-

Trøffel jus Kr. 25,-

AFTENKORT

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

FORRETTER

- Æbleglaserede svinekæber** **Kr. 99,-**
Serveres med gulerods- og pastinakpuré, safranløg og frit.
- Torsketerrin** **Kr. 89,-**
Serveres med dildmayo, urtesalat og sprødt.
- Gravad okse** **Kr. 109,-**
Serveres med sprød havgus, trøffelolie, syltede rødløg og saltede mandler.

HOVEDRETTER

- Rødvinsmarineret kyllingebryst fra Rokkedal** **Kr. 229,-**
Serveres med citronsvampe, puré og dagens grønt.
Hertil pommes Anna og estragonsauce.
- Braiseret dansk kalvekæbe** **Kr. 219,-**
Serveres med glaserede rødbeder, puré og dagens grønt.
Hertil knuste kartofler og peberrods jus.
- Lyssej** **Kr. 229,-**
Serveres med saltbagt selleri og dagens grønt.
Hertil stegt perlebygotto og muslinge vin blanc.

AFTENKORT

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

DESSERTER

Crème brûlée	Kr. 95,-
Serveres med havtornsorbet.	
Gateau Marcel	Kr. 105,-
Serveres med variation af æble.	
Danske Arla Unika oste Serveres med sylt, sprødt og kompot.	
3 forskellige oste	Kr. 79,-
4 forskellige oste	Kr. 99,-
5 forskellige oste	Kr. 119,-

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 af tjenerens udvalgte drikkevarer	Kr. 465,-
3 retter	Kr. 379,-
3 retter incl. 3 glas af tjenerens udvalgte drikkevarer	Kr. 599,-
4 retter	Kr. 425,-
4 retter incl. 4 glas af tjenerens udvalgte drikkevarer	Kr. 699,-
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,-**

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 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. 75,- / Flaske kr. 295,-**

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

RESTAURANT & HUSETS 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. 250,- / gl. 65,-**

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. 445,- / gl. 109,-
Cava Medien Rosé	Kr. 295,- / gl. 75,-
Prosecco Torresella	Kr. 325,- / gl. 85,-

HVIDVINE

Lust auf Weiss - Rieger (Tyskland)	Kr. 295,- / gl. 70,-
Riesling - Reichsgraf von Kesselstatt RK (Tyskland)	Kr. 385,- / gl. 95,-
Macon Chaintre Bourgogne - Domaine Martine (Frankrig)	Kr. 435,-
Pinot Gris Mosaik Kuentz Bas Alsace (France)	Kr. 435,-
Pinot Grigio - Fidora (økologisk - Italien)	Kr. 295,-
Verdejo Montecillo Rueda (Spanien)	Kr. 295,-
Chardonnay Lange-Twins (Californien)	Kr. 415,-
Sauvignon Blanc - Gravel and Loam (New Zealand)	Kr. 315,-

ROSÉ

Languedoc New Star, Oliver Coste (Frankrig)	Kr. 355,- / gl. 85,-
Tramari Rosé - Feudi di San Marzano (Italien)	Kr. 295,-

RØDVINE

Lust auf Rot - Rieger Baden (Tyskland - økologisk)	Kr. 295,- / gl. 70,-
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	Gl. Kr. 50,-
--	---------------------

PORTVIN

Tawny Port Ramos Pinto	Gl. Kr. 60,-
LBV 2014 Ramos Pinto	Gl. Kr. 80,-

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,-

KOLDE DRIKKE

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. 32,-
--------------------	----------

Økologisk vand fra Fuglsang

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. 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,-

Flaskeøl Brygmesterens Taffel Øl fra Fuglsang

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

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. 145,-)

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,-)

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 <i>by Brødreområde</i>	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,-
Bailey 2 cl	45,-
Aalborg Akvavit 2 cl	40,-
Linie Aquavit 2 cl	45,-
Gammel Dansk 2 cl	40,-
Enkelt 2 cl	40,-
Fernet Branca 2 cl	45,-