

MENÜ



Aperitif – Während Sie in die Karte schauen

Cuba Libre
Aperol Spritz
Campari Soda
Glas Dkr. 59,- / Kanne Dkr. 199,-

Cava Medien Rosé
Glas Dkr. 69,-

Französischer Cider
mit Granatapfel aromatisiert (alkoholfrei)
Glas Dkr. 45,-



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.

In 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.

MITTAGSGERICHTE

Werden täglich von 10.00 - 16.00 Uhr serviert

Brunch (bis 13.00 Uhr) Dkr. 199,-

Wird serviert mit Ei, Würstchen, Speck, Fisch, Käse, fettarmen Joghurt, eingelegten Nüssen, und Charcuterie (Wurst und Fleisch) serviert.

Dazu wird frisch gebackenes Brot mit Butter gereicht. Kaffee/Tee nach Ihrer Wahl und ein Glas Saft sind inklusive.

Sandwich Dkr. 119,-

Wird mit dänischer Hähnchenbrust supreme, Devils Jam, Mayonnaise, Erbsen-Sprösslingen, gebackenen Tomaten und Blattsellerie-Crudité serviert.

Spargelsalat Dkr. 109,-

Wird mit rotem Quinoa- mariniertem Dillöl und gesalzenen Mandeln serviert.
Dazu wird frisch gebackenes Brot und Butter gereicht.

Kolvig – by Brorsonsmindes ”Sternschnuppe” Dkr. 179,-

Wird mit paniertem und gedünstetem Schollenfilet, selbstgeräuchertem Lachs, Schalentieren und Spargel serviert.

Dazu reichen wir rotes Dressing. Das Gericht kann wahlweise zu buttergeröstetem Schwarzbrot oder buttergeröstetem Weißbrot serviert werden.

Kolvig - by Brorsonsmindes “Pariser Hacksteak“ (Pariserbøf) Dkr. 139,-

Wird mit Fleisch aus 200 g selbstgehacktem dänischem Hackfleischsteak auf Butterbrot, Rote Beete, Meerrettich, Kapern, Pickles, Zwiebeln und gebratenem Eigelb serviert.

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

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

ALL DAY KARTE

Täglich von 10.00 - 21.00 Uhr (sonntags bis 20.30 Uhr)

Tapas Dkr. 179,-

Das Gericht besteht aus einer Variation aus Fisch, Schalentieren, Charkuterie und dänischen Käsesorten. Dazu reichen wir frisch gebackenes Brot und Butter.

Kolvig - by Brorsonsmindes Burger Dkr. 145,-

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

Fischsuppe Dkr. 129,-

Das Gericht besteht aus Rahmspinatsuppe mit Fisch und Schalentieren. Dazu servieren wir frisch gebackenes Brot und Butter.

Vegetarisches Gericht Dkr. 199,-

Das Gericht besteht aus Linsensouffle. Dazu servieren wir Kartoffeln, Pilze und Tomatensauce.

Ribeye Steak

Steak ca. 200 g Dkr. 269,-

Steak ca. 300 g Dkr. 329,-

Dazu servieren wir im Ofen gebackene Kartoffeln, braisierte Zwiebeln und Sauce Bearnaise.

Ribeye Burger Steak

Steak ca. 200 g Dkr. 299,-

Steak ca. 300 g Dkr. 359,-

Wird mit hausgemachtem Burger Brot, Devils Jam, Aioli, eingelegten Pilzen, roten Zwiebeln, geräuchertem Cheddar und Wurzel-Crudité serviert.

Hierzu werden im Ofen gebratene Kartoffeln und Sauce Bearnaise serviert.

ABENDKARTE

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

VORSPEISE

- Sommer** Dkr. 99,-
Crudité mit frischem Spargel, Marschland Schinken und Grapefruit-Creme,
serviert mit Erbsen-Püree und knusprigem Roggenbrot.
- Selbst geräucherter Lachs** Dkr. 79,-
Wird mit 2 x Spargel und Dill (Variation) serviert.
- Carpaccio** Dkr. 89,-
Wird mit Ruccola, Trüffelöl, gegrillter Zitrone, Havgut (Käse) und Salzmandeln serviert.

HAUPTGERICHTE

- Gefüllte dänische Hühnerbrust supreme** Dkr. 199,-
Wird mit Pilzrisotto, frischem Spargel und eingelegten Radieschen serviert.
- Braisiertes dänisches Kalbsfleisch** Dkr. 219,-
Wird mit rotweinpochiertem Kohlrabi, gerösteten Pilzen und gebackenem
Kartoffelmus serviert. Dazu servieren wir Gremolatasauce.
- Rotzunge Ballotine** Dkr. 229,-
Wird mit Wurzeln (Variation) und gebratener Polenta -aromatisiert mit Dill - serviert.
Dazu servieren wir "Muscheln vin Blanc".

ABENDKARTE

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

DESSERTKARTE

Rhabarbertraum Dkr. 89,-

Wird mit Süßem, Knusprigem, Sorbet und Kuchen serviert.

Brownie Dkr. 79,-

Wird mit in Honig und in Salz gerösteten Walnüssen, mit Vanilleeis und mit eingelegten Beeren serviert.

Dänische Arla Unika Käsesorten

Das Gericht wird mit Eingelegtem, Knusprigem und mit Kompott serviert.

3 verschiedene Käsesorten Dkr. 79,-

4 verschiedene Käsesorten Dkr. 95,-

5 verschiedene Käsesorten Dkr. 115,-

DAS SURPRISE-MENÜ VON UNSEREM KOCH

Besteht aus einem 2, 3 oder 4 Gänge Menü, welches vom Koch ausgewählt wird.

Bitte fragen Sie die Mitarbeiter nach dem Menü.

2 Gerichte Dkr. 309,-

2 Gerichte inkl. 2 Gläser mit ausgewählten Weinen Dkr. 455,-

3 Gerichte Dkr. 379,-

3 Gerichte inkl. 3 Gläser mit ausgewählten Weinen Dkr. 585,-

4 Gerichte Dkr. 425,-

4 Gerichte inkl. 4 Gläser mit ausgewählten Weinen Dkr. 695,-

Es gibt die Möglichkeit Folgendes dazu zu bestellen:

2 Käsesorten mit einem Glas Rum oder Portwein Dkr. 99,-



KINDERKARTE

Nur für Kinder unter 13 Jahren

1 Gericht Dkr. 75,-
2 Gerichte Dkr. 115,-

RESTAURANT
& CAFÉ

HAUPTGERICHTE

Pasta mit Hackfleischsauce

Fischfilet mit Remoulade:
Bitte wählen Sie zwischen Kartoffeln oder Schwarzbrot

Würstchen mit Pasta

DESSERTGERICHTE

Eis mit Schokoladensauce

Pfannkuchen mit Eis

KOLVIG
- by Brorsonsminde



GETRÄNKEKARTE

Aperitif - Während Sie in die Menükarte schauen

Cuba Libre	Glas Dkr. 59,- / Kanne Dkr. 199,-
Aperol Spritz	Glas Dkr. 59,- / Kanne Dkr. 199,-
Campari Soda	Glas Dkr. 59,- / Kanne Dkr. 199,-

Cava Medien Rosé **Glas Dkr. 69,-**

Französischer Cider mit Granatapfel aromatisiert (alkoholfrei) **Glas Dkr. 45,-**

RESTAURANT

WEINE, EMPFOHLEN VOM HAUSE

WEIß

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

ROSE

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

ROT

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

MOUSSIERENDE WEINE

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

WEIßWEINE

Lust auf Weiss - Rieger (Deutschland)	Dkr. 275,-
Riesling - Reichsgraf von Kesselstatt RK (Deutschland)	Dkr. 350,-
Sauvignon Blanc - Gravel and Loam (Neuseeland)	Dkr. 295,-
Sauvignon Blanc - Las Mulas Torres (Chile - ökologisch)	Dkr. 325,-
Macon Chaintre Bourgogne - Domaine Martine (Frankreich)	Dkr. 375,-
Chardonnay Lange-Twins (Kalifornien)	Dkr. 395,-
Pinot Grigio - Fidora (Italien - ökologisch)	Dkr. 285,-
Chardonnay Bass River (Australien)	Dkr. 225,-
Verdejo Montecillo Rueda (Spanien)	Dkr. 275,-

ROSÉWEINE

Olivier - Domaine Montrose (Südfrankreich - ökologisch)	Dkr. 285,-
Tramari Rosé - Feudi di San Marzano (Italien)	Dkr. 275,-

ROTWEINE

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

DESSERTWEIN

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

PORTWEIN

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

KALTE GETRÄNKE

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

Adelhardt Saft (ökologisch) Dkr. 38,-
Wählen Sie zwischen Holunder, Apfel, schwarzer Johannisbeere, Himbeer,
Zitrone-Ingwer, Rhabarber und Heidelbeere.

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

Klein	Dkr. 30,-
Mittel	Dkr. 40,-
Groß	Dkr. 48,-

Mineralwasser mit oder ohne Citrus

Klein	Dkr. 25,-
Mittel	Dkr. 35,-
Groß	Dkr. 43,-

Coca Cola oder Coca Cola Zero

Flasche 25 cl	Dkr. 32,-
---------------	-------	-----------

Ökologisches Tonikwasser von Fuglsang Dkr. 42,-
Wählen Sie zwischen Indien Tonic, Black Pepper Tonic oder Cucumber

Smoothies
Wählen Sie zwischen:
Blaubeere, Banane, weißer Schokolade
Waldbeere, Apfelsaft und 70% Schokolade

Klein	Dkr. 45,-
Groß	Dkr. 55,-

BIER

Fassbier von Fuglsang
Wählen Sie zwischen ökologischem Pilsener oder ökologischem Classic

Klein	Dkr. 35,-
Mittel	Dkr. 50,-
Gross	Dkr. 60,-

Weisses Fuglsang Bockbier vom Fass

Klein	Dkr. 40,-
Mittel	Dkr. 55,-
Groß	Dkr. 65,-

Tafelbier des Braumeisters von Fuglsang Dkr. 65,-
HVEDE Gylden, ungefiltertes Weizenbier – alk. 4.9 % vol - 0,50 liter
APA bernsteinfarbenes American Pale Ale – alk. 5.2 % vol - 0,50 liter
PORTER Dunkel, vollmundiger Porter – alk. 5.9 % vol - 0,50 liter



Ribe Brauhaus (Bryghus) 0,5 l Dkr. 79,-
 Blond Ale, Brown Ale, Black Ale, Marsk Hvede, Vikingebryg (Wikingerbräu)
 oder Vadehavsbyrg (Wattenmeerbräu).

Probieren Sie 3 auserwählte Biere

Wahl des Kellners. 3 x 0,2 l Dkr. 109,-
 (Nehmen Sie ein Geschenkpaket mit nach Hause- 3 verschiedene Biere) Dkr. 135,-)

Alkoholfreies Bier

Bitte fragen Sie Ihre Kellnerin / Ihren Kellner.

WARME GETRÄNKE

Unseren Kaffee servieren wir mit Vollmilch. Sollten Sie andere Wünsche haben, geben Sie uns gerne
 Bescheid. Erhältlich sind auch fettarme Milch, Mandelmilch (DKr. 10,-) und Sojamilch (DKr. 10,-)
 Alle warmen Getränke außer Haus (To Go) kosten 5,- Dkr weniger, als wenn Sie Ihr Getränk bei uns genießen.

Kaffee Dkr. 30,-
 Kanne (6 Tassen) Dkr. 90,-

Kaffee – Stempelkanne

Kleine Kanne (4 Tassen) Dkr. 89,-
 Große Kanne (6 Tassen) Dkr. 109,-

Cappuccino Dkr. 35,-
 Mit Doppelshot Dkr. 42,-

Cafe au lait Dkr. 35,-
 Mit Doppelshot Dkr. 42,-

Espresso Dkr. 30,-
 Mit Doppelshot Dkr. 37,-

Cafe latte Dkr. 35,-
 Mit Doppelshot Dkr. 42,-

Cafe cortado Dkr. 35,-
 Mit Doppelshot Dkr. 42,-

Americano Dkr. 32,-
 Mit Doppelshot Dkr. 39,-

Chai latte Dkr. 38,-
 Wählen Sie zwischen Tiger Spice und Chai Orca Spice zuckerfrei

Chai latte med espresso Dkr. 50,-
 Mit Doppelshot Dkr. 57,-

Warmer Kakao mit Schlagsahne Dkr. 40,-

Pickwick slow TEA pr. Teebeutel Dkr. 35,-
 Wählen Sie zwischen Velvet Green, Ginger Green Paradise, Rose Berry Blues,
 Golden Oolong, Royal English, Mooth Grey, Rooibos Dreams oder Camilla Sunday

WARME GETRÄNKE MIT ALKOHOL

Alle Getränke enthält mindestens 4 cl Alkohol

Irischer Kaffee Dkr. 85,-
Das Getränk besteht aus Kaffee mit Whisky, braunem Zucker und Schlagsahne

Mexikanischer Kaffee Dkr. 95,-
Das Getränk besteht aus Kaffee mit Tequilla, Kahula, braunem Zucker und Schlagsahne

Grönländischer Kaffee Dkr. 95,-

Grönländischer Kaffee mit Nordlicht Dkr. 115,-
Das Getränk besteht aus Kaffee mit Whisky, Grand Manier, Kahula und Schlagsahne

Baileys Kaffee Dkr. 85,-
Das Getränk besteht aus Kaffee mit Baileys und Schlagsahne

Pharisäer Dkr. 85,-
Das Getränk besteht aus Kaffee mit Rum, braunem Zucker und Schlagsahne

Rum Toddy Dkr. 85,-
Das Getränk besteht aus Tee, Rum, Zitronensaft und braunem Zucker

SPIRITUOSEN

Unser Gin wird immer mit Eis und einem Tonicwasser von Fuglsang Ihrer Wahl serviert.
Zur Auswahl stehen Indian Tonic, Black Pepper Tonic oder Cucumber.

Hendriks Gin 4 cl mit Tonic Dkr. 109,-

Gin Mare 4 cl mit Tonic Dkr. 119,-

Öko Herba Flora Gin 4 cl aus dem Ørbæk Bryghus (Brauhaus) mit Tonic Dkr. 115,-

El Dorado Rum 12 Jahre 2 cl Dkr. 65,-

Ron Zacapa XO 2 cl Dkr. 99,-

Whisky 2 cl Dkr. 65,-

Wählen Sie zwischen Talisker Sky, Laguvulin 8 Jahre oder Aberlour 12 Jahre.

Cognac 2 cl

Cognac VS Francois Voyer Dkr. 65,-

Cognac XO Chateau Fontpinot Frapin Dkr. 99,-