

# LA CARTE DU SOIR

Servis entre 17h00 – 21h00 tous les jours (Dimanche jusque à 20h30)



## 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.

# ALL DAY CARTE – Service continue

## Sandwich

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

*Veillez choisir :*

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

<b>Salade avec quinoa</b> .....	<b>kr.</b>	<b>109,-</b>
---------------------------------	------------	--------------

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 :*

<b>Saumon fumé fait à la maison</b> .....	<b>kr.</b>	<b>45,-</b>
---	------------	-------------

<b>Soupe du patate douce</b> .....	<b>kr.</b>	<b>109,-</b>
------------------------------------	------------	--------------

Infusé avec chili douce. Servis avec les coutons de pain, jambon « Marskland » et crème fraiche. Avec pain de la maison et beurre

<b>La planche du tapas</b> .....	<b>kr.</b>	<b>179,-</b>
----------------------------------	------------	--------------

Une variation de poisson, fruits de mer, charcuterie, fromages Danois et desserts. Avec pain de la maison et beurre.

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

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 :*

<b>Steak haché végétarien</b> .....	<b>kr.</b>	<b>145,-</b>
-------------------------------------	------------	--------------

<b>Ribeye ca. 200 g</b> .....	<b>kr.</b>	<b>269,-</b>
-------------------------------	------------	--------------

<b>Ribeye ca. 300 g</b> .....	<b>kr.</b>	<b>329,-</b>
-------------------------------	------------	--------------

<b>Blanc de poulet de « Rokkedahl »</b> .....	<b>kr.</b>	<b>160,-</b>
---	------------	--------------

<b>2 steaks haché en total ca. 400 g</b> .....	<b>kr.</b>	<b>220,-</b>
--	------------	--------------

*En addition :*

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

## Ribeye steak

Avec pommes de terre frites, oignons braisés et aioli

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

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

*En addition pour le Ribeye:*

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

<b>Jus du truffe</b> .....	<b>kr.</b>	<b>30,-</b>
----------------------------	------------	-------------

<b>Steak haché végane</b> .....	<b>kr.</b>	<b>219,-</b>
---------------------------------	------------	--------------

Fait avec lentilles et pois chiches

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

# MENU SURPRISE DE LE CHEF

Menu dégustation sélectionné par le chef. *Veillez demander le serveur pour les détails.*

Entré .....	kr.	109,-
2eme entré .....	kr.	109,-
Plat .....	kr.	249,-
Dessert .....	kr.	109,-

2 plats .....	kr.	309,-
2 plats avec 2 verres de boissons sélectionné par le serveur inclus .....	kr.	465,-
3 plats .....	kr.	379,-
3 plats avec 3 verres de boissons sélectionné par le serveur inclus .....	kr.	599,-
4 plats .....	kr.	425,-
4 plats avec 4 verres de boissons sélectionné par le serveur inclus .....	kr.	699,-

*En addition :*

<b>2 fromages</b> avec une verre du rhum ou vin porto .....	kr.	99,-
---	-----	------

## LES ENTRÉES

<b>Jambon « Marskland »</b> .....	kr.	109,-
Avec tomates, mozzarella au lait du bufflone, olives, oignon rouge et croutonnes de pain		

<b>Tartare de bœuf</b> .....	kr.	99,-
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 de seigle et du salade		

<b>Savarin du saumon</b> .....	kr.	89,-
Avec salade des crevettes, asperges verte crudité. En plus un bouquet des herbes		

## LES PLATS

<b>Kolvigs surf and turf</b> .....	kr.	229,-
Fait avec notre mâchoire de veaux bien connu, avec gambas et moules en vin blanc. Servis avec un Nouvelles pommes de terre danois tourné en beurre et du fenouil mariné et grillé		

<b>Poisson-chat en vapeur du vin blanc</b> .....	kr.	239,-
Servis accompagnent de risotto grillé, les racines pourpres au four et sauce piment		

<b>Blanc de poulet danois de « Rokkedahl » à la Kolvig</b> .....	kr.	229,-
Avec Nouvelles pommes de terre danois tourné en beurre, rhubarbe salé, concombre du persille et les racines. En plus une nuage de poulet fort		

# LES DESSERTS

<b>Crème brûlée</b> .....	kr.	95,-
Avec sorbet du mangue et romarin		
<b>Rhubarbe et chocolat</b> .....	kr.	105,-
<b>Fondant au chocolat</b> .....	kr.	115,-
Avec sorbet des fruits de la forêt		
<b>Gâteau du jour</b> (demander le serveur) .....	kr.	59,-
<b>Gâteau du jour</b> avec un café ou thé .....	kr.	89,-
<b>Fromages danois du « Arla Unika »</b>		
Avec compotes, marinade et croustillons		
<b>3 fromages différents</b> .....	kr.	79,-
<b>4 fromages différents</b> .....	kr.	109,-
<b>5 fromages différents</b> .....	kr.	134,-



# 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

**KOLVIG**  
*- by Brorsonsminde*

# APÉRITIF

## Apéritif

<b>Cuba Libre</b> .....	<b>Le verre kr. 59,- / Pichet kr. 199,-</b>
<b>Aperol Spritz</b> .....	<b>Le verre kr. 59,- / Pichet kr. 199,-</b>
<b>Campari Soda</b> .....	<b>Le verre kr. 59,- / Pichet kr. 199,-</b>
<b>Cava Medien Rosé (l'Espagne)</b> .....	<b>Le verre kr. 75,- / La bouteille kr. 335,-</b>
<b>Cidre français</b> Aromatisé avec du grenade (Biologique - sans alcool) .....	<b>Le verre kr. 45,- / La bouteille kr. 225,-</b>

## VINS DU TABLE À LA MAISON

### BLANC

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

### ROSÉ

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

### ROUGE

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

## LES VINS MOUSSEUX

Brut Premier - Champagne Louis Roederer (France) .....	<b>kr. 695,-</b>
Brut Premier - Champagne Louis Roederer 37,5 cl (France) .....	<b>kr. 450,-</b>
Cremant de Bourgogne - Sassangy (France biologique) .....	<b>kr. 445,- / vr. kr. 109,-</b>
Cava Medien Rosé (l'Espagne) .....	<b>kr. 335,- / vr. kr. 75,-</b>
Prosecco Torresella (l'Italie) .....	<b>kr. 365,- / vr. kr. 85,-</b>

# LES VINS BLANCS

Riesling - Reichsgraf von Kesselstatt RK (l'Allemagne) .....	<b>kr.</b>	<b>435,-</b>
Macon Chaintre Bourgogne - Domaine Martine (France) .....	<b>kr.</b>	<b>435,-</b>
Pinot Grigio - Fidora (biologique - l'Italie) .....	<b>kr.</b>	<b>295,-</b>
Verdejo Montecillo Rueda (l'Espagne) .....	<b>kr.</b>	<b>295,-</b>
Chardonnay Lange-Twins (États-Unis / Californie) .....	<b>kr.</b>	<b>415,-</b>
Sauvignon Blanc - Gravel and Loam (Nouvelle Zelande) .....	<b>kr.</b>	<b>315,-</b>

## LES ROSÉS

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

## LES VONS ROUGES

Spätburgunder, Shelter Vinery, Baden 2017 (l'Allemagne) .....	<b>kr.</b>	<b>425,-</b>
Château Haut-Beausejour Cru Bourgeois Bordeaux (France 2014) .....	<b>kr.</b>	<b>525,-</b>
Gevrey Chambertin 2015 1 cru "Les Combottes" Domaine Amiot (France) .....	<b>kr.</b>	<b>995,-</b>
Rosso de Toscana IGT Caparzo (l'Italie) .....	<b>kr.</b>	<b>275,-</b>
Misetti Organico (l'Italie - biologique) .....	<b>kr.</b>	<b>275,-</b>
Barolo Tres Ciabot (l'Italie) .....	<b>kr.</b>	<b>645,-</b>
Crianza Montecillo - Rioja (l'Espagne) .....	<b>kr.</b>	<b>295,-</b>
Roble Campos Goticos Ribera del Duero (l'Espagne - biologique) .....	<b>kr.</b>	<b>355,-</b>
Zinfandel Jacuzzi (Californie) .....	<b>kr.</b>	<b>345,-</b>
Malbec Kaiken (Argentine) .....	<b>kr.</b>	<b>295,-</b>

## VINS DE DESSERT

Late Harvested Muscat Brown Brothers (l'Australie) .....	<b>kr. 425,- / vr. kr.</b>	<b>50,-</b>
--	----------------------------	-------------

## PORT

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

# 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,-

KOLVIG

- by Brorsonsminde



# 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 Vadehavsbyg

## Bières sans alcool

<b>Carlsberg Nordic</b> 0,5% 0,33 cl .....	kr.	45,-
<b>HEINEKEN</b> 0,0% 0,33 cl .....	kr.	45,-
<b>Erdinger Weiss</b> 0,0% 0,5 cl .....	kr.	79,-
<b>San Miguel</b> 0,0% 0,2 cl .....	kr.	45,-

## Menu dégustation des bières pour le menu diner de 2, 3 ou 4 plats :

Le serveur assemblera la bière de votre choix de plats

<b>2 verres</b> .....	kr.	119,-
<b>3 verres</b> .....	kr.	169,-
<b>4 verres</b> .....	kr.	209,-

KOLVIG

- by Brorsonsminde

# BOISSONS CHAUDES

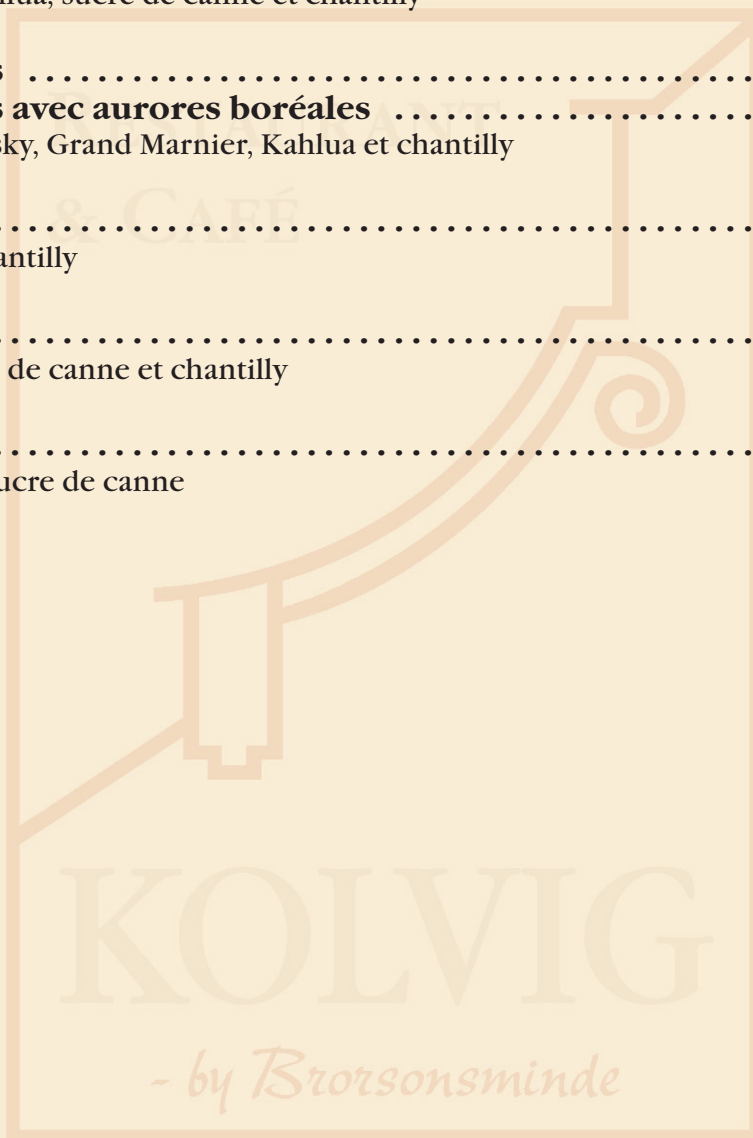
Tous nos cafés son avec de lait entier. Si vous voudrais des autres choses nous pouvons offrir :  
De lait faible en gras, lait d'amande (kr. 10,-) et lait de soya (kr. 10,-)

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

# BOISSONS CHAUDES AVEC L'ALCOOL

Tous avec min. 4 cl d'alcool

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



# SPIRITEUX

## Gin

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

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

<b>El Dorado Rom</b> 12 år 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</b> 8 år 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>65,-</b>
<b>Laguvulin</b> 16 år 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>109,-</b>
<b>Aberlour</b> 12 år 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>

## Liqueur

<b>Bailey</b> 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>45,-</b>
<b>Walcher appelsinlikør</b> 2 cl .....	<b>kr.</b>	<b>59,-</b>

## Akvavit / Snaps

<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>