

SPEISEKARTE



KOLVIG

by SKOVMOSE

Bei Kolvig - by Skovmose haben wir es uns zu unserer Priorität gemacht, Ihre besonderen Wünsche zu berücksichtigen. Wenn Sie Allergien oder spezielle Ernährungsbedürfnisse haben, wie zum Beispiel vegetarische Ernährung, informieren Sie bitte unser Personal, das Ihnen gerne dabei hilft, ein Menü nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben zusammenzustellen. Wir bieten auch Produkte ohne Milch, Gluten und Zucker sowie Produkte ohne tierische Zutaten an. Alles wird bei uns von Grund auf frisch zubereitet, daher zögern Sie nicht nachzufragen.

Eine kleine Geschichte von Kolvigs Gaard

Kolvigs Gaard wurde um das Jahr 1600 von Mogens Graves erbaut und kam um 1850 in den Besitz von Frederik Kolvig. Er gründete ein Handelshaus, Kolvig Gaard, das unter anderem mit Baustoffen und Lebensmitteln handelte.

Kolvig gründete auch eine Zichorifabrik, der Kaffeersatz aus Zichoriwurzeln produzierte, die aus Holland importiert wurden. Kolvig, der auch der niederländische Konsul war, genoss hohes Ansehen in der Stadt und wurde dazu ernannt, die Stadt bei der Beerdigung von König Frederik VII. zu vertreten.

Während einer Sturmflut im Jahr 1863 hat eines von Kolvigs Schiffen im Wattenmeer Schiffbruch erlitten und sank mit erheblichen Verlusten. Ein Jahr später wurde Dänemark besiegt und musste Südjütland abtreten, was den Beginn einer wirtschaftlich schwierigen Zeit markierte. Im Jahr 1867 meldete Frederik Kolvig Konkurs an. Im Februar 1919 brannte die Zichoriefabrik ab und wurde nicht wieder aufgebaut.

SNACKS

Gesalzene Mandeln

Für 1-2 Personen	kr.	45,-
Für 4-6 Personen	kr.	78,-

Oliven

Für 1-2 Personen	kr.	40,-
Für 4-6 Personen	kr.	75,-

Cracker und Knäckebrötchen mit Tapenade

Für 1-2 Personen	kr.	45,-
Für 4-6 Personen	kr.	82,-

Gemüsechips

Für 1-2 Personen	kr.	45,-
Für 4-6 Personen	kr.	82,-

Mischung der obigen Snacks

Für 1-2 Personen	kr.	165,-
Für 4-6 Personen	kr.	299,-

APERITIF

Cuba Libre, Aperol Spritz oder Campari Soda Glas	Glas kr.	85,-
Französischer Cidre mit Granatapfelgeschmack · Alkoholfrei	Glas kr. 59,- / Flasche kr.	289,-

DÄNISCHE AUSTERN

*Wählen Sie zwischen Neutral mit Tomaten-Zitrus-Salsa,
Gratiniert mit Muschelsauce und Havrus oder Gebacken im Bier-Teigmantel mit Tartar-Sauce.*

1 Stück	kr.	59,-
2 Stück	kr.	109,-
3 Stück	kr.	149,-

PRICKELNDES

Brut Premier - Louis Roederer <i>Frankreich</i>	kr.	1.025,-
Brut Premier - Louis Roederer 37,5 cl <i>Frankreich</i>	kr.	595,-
Cremant d'Alsace Kuentz Bas <i>Frankreich · Bio</i>	kr. 645,- / Glas kr.	165,-
Cava Medien Rosé <i>Spanien</i>	kr. 455,- / Glas kr.	110,-
Le Contesse Spumante Extra Dry <i>Italien</i>	kr. 455,- / Glas kr.	110,-
Boudry Champagner, Brut Rosé <i>Frankreich</i>	kr.	845,-
Moussierender Rosé, Extra Brût Vester Vedsted Weinberg <i>Dänemark · Bio</i>	kr.	625,-

Kolvigs Teller	kr. 209,-
Eine Auswahl an Fisch, Meeresfrüchten, Wurstwaren von Nørre Søby Slagter, dänischen Käsesorten und süßem. Serviert mit frisch gebackenem Brot und Butter.	
Zwiebelsuppe	kr. 125,-
Kolvigs Interpretation der klassischen Zwiebelsuppe, vegetarisch zubereitet. Serviert mit Käsebrot. <i>Erhältlich als Vorspeise für 85,-</i>	
Kolvigs Caesar-Salat	kr. 135,-
Romanasalat mit Caesar-Dressing, dazu Brotcroutons, Tomaten und geriebener Havgus-Käse. <i>Erhältlich als Vorspeise für 90,-</i> <i>Zusatz:</i>	
Hähnchenbrust von Rokkedahl	kr. 65,-
Sandwich	
Serviert mit geröstetem Malzbrot, Pesto, eingelegtem Gemüse, Salat und halbtrockneten Tomaten. <i>Wählen Sie zwischen:</i>	
Lachs und Hüttenkäse	kr. 159,-
Hähnchenbrust von Rokkedahl und Teufelsmarmelade	kr. 159,-
Dänischer Katenschinken und Gammel Knas-Käse	kr. 155,-
Moules Frites	kr. 209,-
Blaue Miesmuscheln in einer cremigen Sauce aus Sahne und Weißwein, verfeinert mit Ingwer, Dill und Zitrone, garniert mit frischen Kräutern. Serviert mit gebratenen kleinen Kartoffeln, Aioli und Brot. <i>Erhältlich als Vorspeise für 135,-</i>	
Kolvigs Fisch und Chips	kr. 195,-
Unsere Interpretation des klassischen Gerichts mit Köhler(Fisch) in Bierteig, gebratenen kleinen Kartoffeln, gebrannter Zitrone, Tartar-Sauce und Dill-Mayonnaise. <i>Zusatz:</i>	
Aioli	kr. 15,-
Kolvigs Sternschnuppe	kr. 249,-
Serviert mit paniertem und gedämpftem Fisch, hausgeräuchertem Lachs, Meeresfrüchten und Spargel. Mit rotem Dressing auf buttergebratenem französischem Brot.	
Pariser Steak	kr. 175,-
Serviert mit einem Hacksteak aus ca. 200 g im Haus gehacktem dänischen Rindfleisch, Rote Bete, Meerrettich, Kapern, eingelegten Gurken, Zwiebeln und Eigelb.	
Steak Tartare	kr. 195,-
<i>Wählen Sie zwischen mild oder scharf</i> Gehacktes dänisches Rindfleisch, gemischt mit Kapern, eingelegten Zwiebeln, Eigelb und im unser geheimem Marinade. Serviert mit gebratenen kleinen Kartoffeln, Aioli und knusprigem Roggenbrot. <i>Erhältlich als Vorspeise für 125,-</i> <i>Zusatz:</i>	
Mit Cognac verfeinert	kr. 45,-

Kolvig's Burger kr. 185,-

Hausgemachtes Burgerbrötchen, Pattie aus ca. 200 g im Haus gehackten dänischen Rindfleisch, gereiftem Käse, getrocknetem dänischem Katenschinken, eingelegten roten Zwiebeln, Gurke, Tomate, Salat und Dressing. Serviert mit gebratenen kleinen Kartoffeln mit Aioli.

Optionen für den Burger anstelle des Rindfleisch-Pattys:

Vegetarisches Patty Serviert ohne Käse und Schinken *sofern nicht anders angefordert.* kr. 195,-

Hähnchenbrust von Rokkedahl kr. 205,-

Zwei Patties, insgesamt ca. 400 g kr. 279,-

Ribeye vom dänischen Gastro-Kalb, ca. 200 g kr. 339,-

Ribeye vom dänischen Gastro-Kalb, ca. 300 g kr. 399,-

Zusatz:

Sauce Bearnaise kr. 40,-

Ribeye vom dänischen Gastro-Kalb

Serviert mit gebratenen kleinen Kartoffeln, geschmorten Zwiebeln und Aioli.

Steak von ca. 200 g kr. 325,-

Steak von ca. 300 g kr. 385,-

Zusatz:

Bearnaise-Sauce kr. 40,-

Trüffel-Jus kr. 40,-

Kleiner grüner Salat kr. 55,-

Gebratene Gemüse kr. 55,-

Gastro-Kalb-Lendenfilet kr. 419,-

Serviert mit eingelegten Pilzen, verbrannten Zwiebeln, Trüffelsauce und gebratenen kleinen Kartoffeln.

KOLVIGS ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Vom Küchenchef ausgewählte Speisekarte. Am Anfang unserer Speisekarte finden Sie ein wenig mehr Information.

Wenn Sie mehr über die Überraschung erfahren möchten, fragen Sie das Personal.

Unser Überraschungsmenü ist auch in einer veganen Version erhältlich; siehe die Rückseite der Speisekarte.

Vorspeise kr. 125,-

Zwischengericht kr. 125,-

Hauptgang Wählen Sie zwischen Fleisch oder saisonalem Fisch kr. 339,-

Dessert kr. 125,-

2 Gänge kr. 439,-

2 Gänge inklusive 2 Gläsern ausgewählter Getränke kr. 625,-

3 Gänge kr. 539,-

3 Gänge inklusive 3 Gläsern ausgewählter Getränke kr. 809,-

4 Gänge kr. 619,-

4 Gänge inklusive 4 Gläsern ausgewählter Getränke kr. 975,-

5 Gänge kr. 699,-

5 Gänge inklusive 5 Gläsern ausgewählter Getränke kr. 1095,-

Zusatz

2 Käsesorten mit einem Glas Rum oder Portwein kr. 175,-

CAKE/DESSERT

Crème Brûlée kr. 119,-
Serviert mit Sorbet

Tageskuchen, fragen Sie das Personal kr. 60,-

Tageskuchen inklusive Wahl von Kaffee/'Tee kr. 95,-
Zusatz

Hausgemachtes Vanilleeis kr. 30,-

Dänische Arla Unika Käsesorten

Serviert mit Konfitüre, Chips und Kompott.

3 verschiedene Käsesorten kr. 109,-

4 verschiedene Käsesorten kr. 139,-

5 verschiedene Käsesorten kr. 179,-

KINDERKARTE

Nur für Kinder unter 13 Jahren

Hauptgericht kr. 109,-

Dessert kr. 75,-

2 Gänge kr. 175,-

HAUPTGERICHTE

Pasta mit Fleischsoße

•

Fischfilet mit Remoulade

Serviert mit Kartoffeln oder Roggenbrot

•

Kinderburger (zzgl. kr. 30,-)

Serviert mit gebratenen Kartoffeln

•

Kinder-Fisch und Pommes (zzgl. kr. 30,-)

Serviert mit Remoulade

•

Würstchen mit Pasta

DESSERTS

Auch für Erwachsene für kr. 95,- erhältlich

Eis und Schokoladensauce

•

Pfannkuchen mit Eis

APERITIF

Cuba Libre	Glas kr.	85,-
Aperol Spritz	Glas kr.	85,-
Campari Soda	Glas kr.	85,-
Französischer Cidre <i>mit Granatapfelgeschmack · Alkoholfrei</i>	Glas kr. 59,- / Flasche kr.	289,-

WEINKARTE

WEISSWEIN

Chardonnay Gocce <i>Italien · Sizilien · Bio</i>	kr. 295,- / 1/2 Flasche kr. 175,- / Glas kr.	75,-
Tokaj Furmint - Schloss Dereszla <i>Ungarn</i>	kr. 435,- / 1/2 Flasche kr. 255,- / Glas kr.	105,-
Passi Reali Bianco <i>Italien · Bio</i>	kr. 475,- / 1/2 Flasche kr. 280,- / Glas kr.	115,-
Riesling kein Nur behändigkeit, Pfalz <i>Deutschland · Bio</i>	kr. 475,- / 1/2 Flasche kr. 280,- / Glas kr.	115,-
Pinot Grigio - Fidora <i>Italien · Bio</i>	kr. 475,- / 1/2 Flasche kr. 280,- / Glas kr.	115,-
Sauvignon Blanc West Coast Neil Ellis <i>Südafrika</i>	kr. 510,- / 1/2 Flasche kr. 315,- / Glas kr.	130,-
Solaris, Vester Vedsted Vingård <i>Dänemark · Bio</i>	kr. 495,- / 1/2 Flasche kr. 305,- / Glas kr.	125,-
Macon Lugny – Lupe Cholet <i>Frankreich</i>	kr.	655,-
Sancerre les Grandmontains <i>Domaine Laporte Frankreich · Bio</i>	kr.	725,-

ROSÉ

Haus rosé	kr. 295,- / 1/2 Flasche kr. 175,- / Glas kr.	75,-
Tramari Rosé - Feudi di San Marzano <i>Italien</i>	kr. 415,- / 1/2 Flasche kr. 240,- / Glas kr.	100,-
Esprit Gassier, Schloss Gassier <i>Frankreich · Bio</i>	kr. 495,- / 1/2 Flasche kr. 305,- / Glas kr.	125,-
Cabernet Cortis, Vester Vedsted Vingård <i>Dänemark · Bio</i>	kr. 95,- / 1/2 Flasche kr. 305,- / Glas kr.	125,-

ROTWEIN

Nero d'Avola Gocce <i>Italien · Sizilien · Bio</i>	kr. 295,- / 1/2 Flasche kr. 175,- / Glas kr.	75,-
Ancient Vines Zinfandel Cline <i>Kalifornien</i>	kr. 565,- / 1/2 Flasche kr. 335,- / Glas kr.	155,-
Passi Reali Rosso <i>Italien · Bio</i>	kr. 475,- / 1/2 Flasche kr. 280,- / Glas kr.	115,-
Cotes du Rhone Maison Pierrond <i>Frankreich</i>	kr. 435,- / 1/2 Flasche kr. 255,- / Glas kr.	105,-
Pinot Noir Maison Vilette <i>Frankreich</i>	kr. 475,- / 1/2 Flasche kr. 280,- / Glas kr.	115,-
Ripasso Costa Regale Lenotti <i>Italien</i>	kr. 545,- / 1/2 Flasche kr. 325,- / Glas kr.	145,-
Spätburgunder - Shelter Vinery, Baden <i>Deutschland</i>	kr.	625,-
Barolo Tres Ciabot <i>Italien</i>	kr.	835,-
Cabernet Cantor Vester Vedsted Vingård <i>Dänemark · Bio</i>	kr. 545,- / 1/2 Flasche kr. 325,- / Glas kr.	145,-
Rondo Vester Vedsted Vingård <i>Dänemark · Bio</i>	kr.	525,-

PRICKELENDES

Brut Premier - Louis Roederer <i>Frankreich</i>	kr. 1025,-
Brut Premier - Louis Roederer 37,5 cl <i>Frankreich</i>	kr. 595,-
Cremant d'Alsace Kuentz Bas <i>Frankreich · Bio</i>	kr. 645,- / Glas kr. 165,-
Cava Medien Rosé <i>Spanien</i>	kr. 455,- / Glas kr. 110,-
Le Contesse Spumante Extra Dry <i>Italien</i>	kr. 455,- / Glas kr. 110,-
Boudry Champagne, Brut Rosé <i>Frankreich</i>	kr. 845,-
Mousserende Rosé, Extra Brût Vester Vedsted Vinmark <i>Dänemark · Bio</i>	kr. 625,-
Mousserende Muscaris Extra Brût Vester Vedsted Vinmark <i>Dänemark · Bio</i>	kr. 625,-
Mousserende Solaris, Extra Brût Vester Vedsted Vinmark <i>Dänemark · Bio</i>	kr. 625,-

DESSERTWEINE

Dourthe Sauternes Dourthe, Bordeaux <i>Frankreich</i>	kr. 675,- / Glas kr. 105,-
Monbazillac 1982 <i>Frankreich</i>	kr. 1.125,- / Glas kr. 135,-

PORTWEINE

Tawny Port Ramos Pinto	kr. 595,- / Glas kr. 95,-
LBV 2014 Ramos Pinto	kr. 755,- / Glas kr. 115,-
Adriano White Reserve Ramos Pinto	kr. 675,- / Glas kr. 105,-

GIN

Espresso Martini, zubereitet mit 4 cl Wattenmeer Coffee Gin Likör und 2 cl Wodka	kr. 155,-
Wahlweise Njord Gin 4 cl mit Bio-Wasser	kr. 149,-
<i>Fragen Sie das Personal nach Varianten</i>	
Bombay Gin 4 cl mit Bio-Wasser	kr. 115,-
Hendricks Gin 4 cl mit Bio-Wasser	kr. 119,-
Rødgrød Vadehavs Gin 4 cl mit Bio-Wasser	kr. 129,-
Vadehavs Gin 4 cl mit Bio-Wasser	kr. 129,-
Vadhavs Brombasse 4 cl mit Bio-Wasser	kr. 129,-

Unser Gin wird immer mit Eis und einer Auswahl an Bio-Wasser von Fuglsang serviert.

*Wählen Sie zwischen **Indian Tonic**, **Mediterranean Tonic** oder **Ginger Beer**.*

KALTE GETRÄNKE

Eiswasser Pro Person *gratis beim Kauf eines anderen Getränks* kr. 25,-

Erfrischungsgetränke

Wählen Sie zwischen Pepsi, Pepsi Max, Apfelsine, Zitrone oder Faxe Kondi Free

Klein kr. 42,-

Mittel kr. 54,-

Groß kr. 65,-

Sprudelwasser mit oder ohne Zitrus

Klein kr. 40,-

Mittel kr. 49,-

Groß kr. 59,-

Krug kr. 105,-

Coca Cola oder Coca Cola Zero

Flasche 25 cl kr. 55,-

Tonic und Säfte

Organische Tonic-Wasser von Fuglsang kr. 55,-

Wählen Sie zwischen Indian Tonic, Mediterranean Tonic oder Ginger Beer

Adelhardt Saft Bio kr. 55,-

Wählen Sie zwischen Holunderblüte, Apfel, Schwarzer Johannisbeere, Himbeere, Preiselbeere oder Rhabarber

Smoothies

Blaubeere, Banane, Apfelsaft und weiße Schokolade kr. 69,-

Waldbeeren, Banane, Apfelsaft und 70% Schokolade kr. 69,-

BIER

Fassbier von Fuglsang

Wählen Sie zwischen *Bio-Pilsner* oder *Bio-Classic*

Klein	kr.	49,-
Mittel	kr.	69,-
Groß	kr.	95,-

Spezialfassbier

Wählen Sie zwischen *Anarkist Bloody Weizen*, *Anarkist New England IPA* oder *Affligem Double*

Klein	kr.	69,-
Mittel	kr.	89,-

Ribe Bryghus 0,5 l	kr.	95,-
---------------------------------	-----	------

Wählen Sie zwischen *Blond Ale*, *Brown Ale*, *Black Ale*, *Forårs Ale*, *Marsk Hvede*, *Vikingebryg*, *Vadehavsbyrg*, *Remisen*, *Langgaard Porter* oder *RIPA*

By Skovmose 0,5 l	kr.	95,-
--------------------------------	-----	------

Gebraut von *Ribe Bryghus* in Zusammenarbeit mit *Kolvig by Skovmose*

ALKOHOLFREIES BIER

Royal Pilsner 0,0% 0,33 l	kr.	55,-
--	-----	------

Royal Classic 0,0% 0,33 l	kr.	55,-
--	-----	------

Heineken 0,0% 0,33 l	kr.	55,-
-----------------------------------	-----	------

Erdinger Weiss 0,5% 0,5 l	kr.	89,-
--	-----	------

San Miguel 0,0% 0,2 l	kr.	55,-
------------------------------------	-----	------

Anarkist Hazy Ipa 0,5% 0,5 l	kr.	89,-
---	-----	------

Anarkist Mighty Mild 0,5% 0,44 l	kr.	89,-
---	-----	------

WARME GETRÄNKE

*Unser Kaffee wird standardmäßig mit Vollmilch serviert. Wenn Sie eine andere Art von Milch bevorzugen, kann sie bestellt werden.
Wir bieten fettarme Milch, Mandelmilch (kr. 10,-), Sojamilch (kr. 10,-) und Hafermilch (kr. 10,-) an.*

Normaler Kaffee

1 Tasse	kr.	35,-
Kleine Kanne 3 Tassen	kr.	95,-
Kanne 6 Tassen	kr.	165,-

Kaffee - French Press

Kleine Kanne 4 Tassen	kr.	125,-
Große Kanne 6 Tassen	kr.	175,-

Cappuccino

Einzelschuss	kr.	45,-
Doppelschuss	kr.	55,-

Café au Lait

Einzelschuss	kr.	45,-
Doppelschuss	kr.	55,-

Espresso

Einzelschuss	kr.	42,-
Doppelschuss	kr.	52,-

Café Latte

Einzelschuss	kr.	45,-
Doppelschuss	kr.	55,-

Café Cortado

Einzelschuss	kr.	45,-
Doppelschuss	kr.	55,-

Americano

Einzelschuss	kr.	42,-
Doppelschuss	kr.	52,-

Chai Latte

Wählen Sie zwischen Tiger Spice oder Orca Spice (zuckerfrei)

Normaler Chai Latte	kr.	48,-
Chai Latte mit Espresso	kr.	58,-
Doppelschuss	kr.	68,-

Heiße Schokolade mit Schlagsahne	kr.	49,-
--	-----	------

Tee pro Beutel	kr.	39,-
----------------------	-----	------

Sehen Sie unsere Auswahl an der Bar.

EISKAFFEE

Gerührt mit Eiswürfeln, Sirup und Milch

Einzelner Shot	kr.	59,-
Doppelter Shot	kr.	69,-

Gemischt mit Vanilleeis, Sirup und Milch

Einzelner Shot	kr.	89,-
Doppelter Shot	kr.	99,-

KUCHEN

Tageskuchen, fragen Sie unser Personal	kr.	60,-
Tageskuchen inklusive beliebigem Kaffee/Tee	kr.	95,-
<i>Zusätze:</i>		
Hausgemachtes Vanilleeis	kr.	30,-

FANØ SCHOKOLADE

Handgefertigte Schokoladenstücke, hergestellt mit Leidenschaft für Qualität, guten Geschmack und Ästhetik.

Sortierte Fanø Schokolade

1 Stück	kr.	29,-
2 Stücke	kr.	55,-
3 Stücke	kr.	75,-
Zusätzliche Stücke pro Stück	kr.	20,-

WARME GETRÄNKE MIT ALKOHOL

Alle mit mindestens 4 cl Alkohol

Irischer Kaffee	kr. 109,-
Kaffee mit Whiskey, braunem Zucker und Schlagsahne	
Mexikanischer Kaffee	kr. 109,-
Kaffee mit Tequila, Kahlua, Rohrzucker und Schlagsahne	
Grönländischer Kaffee	kr. 109,-
Grönländischer Kaffee mit Nordlichtern	kr. 139,-
Besteht aus Kaffee mit Whiskey, Grand Marnier, Kahlua und Schlagsahne	
Bailey-Kaffee	kr. 109,-
Kaffee mit Baileys und Schlagsahne	
Pharisäer	kr. 109,-
Kaffee mit Rum, Rohrzucker und Schlagsahne	
Rum Toddy	kr. 109,-
Tee, Zitrone, Rum und Rohrzucker	

SPIRITUOSEN

Rum

El Dorado Rum 12 Jahre	kr.	70,-
Ron Zacapa XO	kr.	119,-
Rum Diplomatico	kr.	79,-

Whisky

Talisker Sky	kr.	75,-
Lagavulin 8 Jahre	kr.	75,-
Lagavulin 16 Jahre	kr.	139,-
Aberlour 12 Jahre	kr.	75,-

Cognac

Cognac VS François Voyer	kr.	75,-
Cognac XO Château Fontpinot Frapin	kr.	119,-

Likör

Baileys	kr.	65,-
Walcher Orangenlikör	kr.	75,-
Kaffeelikör von Vadehavs Spirits	kr.	85,-
Vadehavs Brombasse	kr.	85,-

Akvavit / Schnaps

Aalborg Aquavit	kr.	40,-
Linie Aquavit	kr.	45,-

Bitter

Gammel Dansk	kr.	45,-
1 - Enkelt	kr.	45,-
Fernet Branca	kr.	55,-

BUFFET-ANGEBOT 2024

Angebot gültig vom 2. Januar bis zum 1. November 2024

Gesellschaftliches Abendessen bei Kolvig pro Person Vorbestellung erforderlich kr. **399,-**

Mindestens 2 Personen und muss mindestens 24 Stunden im Voraus bestellt werden.

Kinder unter 12 Jahren: kr. 249,-

Essen zum Mitnehmen pro Person kr. **289,-**

Mindestbestellmenge: 10 Personen, sonst wird eine Gebühr von kr. 250,- pro Bestellung erhoben.

Kinder unter 12 Jahren: kr. 199,-

Wenn das Menü außerhalb des Angebotszeitraums gewünscht wird, beträgt der Preis kr. 309,-

In eigenem Lokal pro Person kr. **394,-**

Mindestbestellmenge: 35 Personen, sonst wird eine Raumgebühr erhoben.

Kinder unter 12 Jahren: kr. 249,-

VORSPEISEN

Wählen Sie zwischen (gleiches Gericht für die gesamte Gruppe)

Zwei Törtchen mit Hühnchen und Spargel

•

Hausgeräucherter Lachs mit Kräutermix, Garnelen und Kräuterdressing

Serviert mit hausgemachtem Brot

•

Getrockneter Landschinken serviert mit Mozzarella, Tomate, Pesto und Kräutermix

Serviert mit hausgemachtem Brot

HAUPTGERICHT BUFFET

Kalbsrücken mit Thymian und Knoblauch

Glasiertes Schweinenackensteak

Thymian-gebackenes Wurzelgemüse

Brokkolisalat mit Speck und mildem Chili-Dressing

Herzsalat mit Weizenkörnern, eingelegtem Gemüse und Artischocken

Blumenkohlfan auf Rucola mit gesalzenen Mandeln und halbgetrockneten Tomaten

Kleine mit Kräutern gebackene Kartoffeln

Kräuter-Rahmsauce

DESSERTS

Wählen Sie zwischen (gleiches Gericht für die gesamte Gruppe)

Brownie

mit hausgemachtem Eis-Parfait und Waldbeer-Kompott (zusätzlich kr. 15,-)

•

Apfeltrifle mit Mascarponecreme

•

Schokoladenmousse

Serviert mit honiggerösteten Nüssen mit Beersauce

BESTELLUNG

Bestellen Sie online auf www.kolvig.dk, rufen Sie +45 41 82 37 27 an oder senden Sie eine E-Mail an info@kolvig.dk

BUCHEN SIE IHREN AUFENTHALT, MEETINGS UND VERANSTALTUNGEN IN RIBE

BRORSONSMINDE

Feiern Sie Ihr Fest oder treffen Sie sich im gemütlichen Brorsonsminde mit „all you can eat“.

Preise ab kr. 699,-

Für Veranstaltungen von 3 bis 120 Personen, Konferenzen, Kurse und Meetings in fantastischer Umgebung in der ältesten Stadt Dänemarks, Ribe. Wir bieten schöne, größere und kleinere Räume im Zentrum von Ribe und kümmern uns um das Menü, Buchungen, AV-Ausstattung und alles andere, was für eine gelungene Veranstaltung erforderlich ist.

DER ALTE ARREST

Erleben Sie einen fesselnden Aufenthalt im Alten Arrest.

Preise ab kr. 1599,- (abhängig von der Saison)

Übernachten Sie in einer ehemaligen Gefängniszelle oder im großen Zimmer des Arrestleiters. Unser schönes altes Gefängnis liegt auf dem Domkirketorvet im Herzen von Ribe.