

HUSETS BOBLER

FRANKRIG

NICOLAS FEUILLATTE BRUT, RÉSERVE

Elegant og lækker Champagne med klassiske
Champagne-noter af sprøde, grønne æbler og citrus.
1/1 FL.kr. 598.-

USA

MICHELLE BRUT

Amerikansk Champagne, om man vil - flot,
rank festlig og æblefrisk.

1/1 FL.kr. 298.-

HUSETS VINE

HVIDVIN FRA AUSTRALIEN

RIDERS HILL, CHARDONNAY

Smagen er halvtør, aromatisk og med en pæn
fylde uden at virke tung. De væsentligste smagsnuancer
i vinen er fersken, ananas og et lille strejf af honning.

GLASkr. 58.-

1/1 FL.kr. 198.-

HVIDVIN FRA FRANKRIG

LES COURTELLES, PICPOUL DE PINETL

Perfekt sommervin – svært ikke at holde af og en af den slags vine,
der er umådelig bredt anvendelige uden på nogen måde at blive
ordinær. Faktisk tvært i mod – her er masser af vinpersonlighed og
især masser af smagsrigdom. Les Courtelles er krystalklar vin med
blød,

delikat næse og fine, sjove noter af akacie og havtorn.

1/1 FL.kr. 298.-

HVIDVIN FRA SPANIEN

RAIMAT, CLAMOR BLANCO

Lækker, indbydende hvidvin der dufter og smager
fint af fersken, melon, nektariner og selvfølgelig citrus.
Perfekt, veltillavet og meget "easy" hvidvin der kan
nydes til alt – af alle.

1/1 FL.kr. 228.-

ROSÉVIN FRA SPANIEN

OLIVARES ROSADO

Den vigtigste druesort i regionen er Mourvèdre, der lokalt kaldes
for Monastrell, og det er da også denne druesort, der udgør 70%
af vinen. De resterende 30% består af druesorten Syrah. For at
holde stilen så frisk og frugtagtig som muligt, har den ikke gennem-
gået lagring på egetræsfade

GLASkr. 58.-

1/1 FL.kr. 198.-

ROSÉVIN FRA SPANIEN

RAIMAT, CLAMOR ROSADO

Skøn rosévin med både syltetøjssødme og
et friskt grapefrugt pift - en vin til godt humør.

1/1 FL.kr. 228.-

ROSEVIN FRA USA

STONE BARN, ZINFANDEL ROSÉ

Forfriskende og diskret aroma af jordbær, kirsebær
og vandmelon, afrundes af en let frugtsyre.

1/1 FL.kr. 298.-

RØDVIN FRA AUSTRALIEN

RIDERS HILL, SHIRAZ

Riders Hill fremstår med en flot dybrød farve, med duft af solmoden
bær og "peber". Smagen er både fyldig og kraftig og man fornem-
mer tydelig solbær, lakrids, vanille og lidt krydderi i eftersmagen.

GLASkr. 58.-

1/1 FL.kr. 198.-

RØDVIN FRA USA

STONE BARN, ZINFANDEL

Bouquet af brombær, blomster og en anelse krydderier
efterfulgt af en smag af modne og mørke bær i pæn balance med
gode tanniner.

1/1 FL.kr. 298.-

RØDVIN FRA ITALIEN

CAPITELLO, VALPOLICELLA RIPASSO

Moden, koncentreret og fantastisk blød.

1/1 FL.kr. 288.-

RØDVIN FRA SPANIEN

RAIMAT

Med tydelig frugt i front er det især vilde skovbær,
brombær, sorte kirsebær og Cabernet's evige krydrede solbær der
dominerer, alt sammen samlet i mere
sekundære aromaer af mørk chokolade og lidt tobak.

1/1 FL.kr. 228.-

Ved live musik tillæg pr. flaske kr. 10,00



Vise Værtshuset

Sct. Laurentii vej 41, 9990 Skagen Tlf. 98 44 13 06

Visen Posten

Sct. Laurentii vej 41, 9990 Skagen Tlf. 98 44 13 06

Årgang 2019

www.visevaertshuset.dk

Løssalg: 0 kr.



Foto: Viseværtshusets gule bygning

Historien om Viseværtshuset

Viseværtshuset er fra juni 1974, hvor Søren Folden og Peter Friis for første gang slog dørene op. Her var der sand på gulvet og en meget rustik stil. Det hele startede som et hyggeligt musiksted med mange Visesangere og andet godfolk.

Gitte Nordmann startede som forpagter af Viseværtshuset den 1. april 1990,

hvorefter hun købte det den 1. juni 1991.

Der har været mange kendte musikere/komikere på Viseværtshuset. Blandt kendte navne kan nævnes Kim Larsen, De Gyldne Løver, Tamra Rosanes, Ann Mette Elten, Casper Christensen, Frank Hvam, Jacob Haugaard og Thomas Hartmann samt mange flere.

Viseværtshuset er i dag kendt for at levere rigtig god live musik for alle aldersgrupper. Det er lige fra god irsk folkemusik til god gammeldags rock. Stemningen er svær at forklare, men det er altid en god oplevelse at komme på Viseværtshuset og høre live musik.

Stilen er rustik med egetræborde og machtende

lamper. Her er en afslappet og hyggelig atmosfære og den specielle ånd på stedet skal som musikken opleves live.

Den gode stemning opleves bedst på skønne sommerdage, hvor Viseværsthuset præcenerer live musik hver aften.

I weekenderne april, maj, juni, august og septem-

ber spilles der ligeledes live musik.

Man er altid velkommen til selv at gå på scenen og spille, synge eller underholde de øvrige gæster - det er en af de ting der også er med til at gøre stedet helt unikt.

Har du lyst til at holde din egen private fest, så er der mulighed for at leje Viseværtshusets lokaler.

CLUBSANDWICH

SANDWICH
med kylling, bacon og karrydressing kr. 88,-

SANDWICH
med roastbeef, ristede løg, surt samt picklescreme kr. 88,-

SANDWICH
med æg og rejer kr. 88,-

SANDWICH
med varmrøget laks, græskarkerner og krydderurtecreme kr. 88,-

SANDWICH
med serrano og grillet cheddar kr. 88,-

Inkl. pommes rustik + kr. 10,-

VI SERVERER OGSÅ MAD
INDTIL KL. 21.00

LEJ
VISEVÆRTSHUSET
TIL PRIVAT FEST

Dette tilbydes fra oktober - april. Min. 25 pers.
Kontakt Gitte Nordmann på tlf. 98 44 13 06/98 44 11 66

Vise
Værtshuset

Tlf. 98 44 13 06 - Sct. Laurentii Vej 41 - 9990 Skagen

Musikere på Viseværtshuset



Kim Larsen har været en stor del af Viseværtshuset i hans unge dage. På billedet ovenover ser du ham spille med hans band på Viseværtshuset.

Dengang skulle han bare have en god flaske cognac for 1 times underholdning.



Jørgen Bjerregaard også kaldet Jønne har spillet på Viseværtshuset siden Gitte Nordmann overtog det i 1991.

Så nu må vi se om det bliver til et Guldbryllup.



Flemming Fiol har altid været en del af Viseværtshuset siden dets start tilbage i 1974.

Han leverer altid god underholdning med god danse musik.



Martin Lykke har spillet på Viseværtshuset igennem de sidste 40 år.

Kom og oplev ham i Skagen Festivalen, hvor han spiller på Viseværtshuset fredag og lørdag fra kl. 14.30.



Mads Toghøj er kommet på Viseværtshuset siden han var ganske lille med hans mor og far.

Han har ikke sangstemmen fra fremmede, da hans morfar var selveste Fisker-Thomas.

Mads Toghøj har spillet på Viseværtshuset siden 1997 og han kommer heldigvis stadigvæk her på Skagens ældste musiksted.

VELKOMMEN TIL VISEVÆRTSHUSET
BYENS ÆLDSTE & BEDSTE MUSIKSTED

VI PRÆSENTERER **LIVEMUSIK** HVER DAG I PERIODEN
24. juni til 14. august og hver weekend i månederne april, maj, juni, august & september.
Oktober-marts - se dagspressen

Alle frokostretter bestilles og betales venligst i baren, vi bringer maden når den er klar.

FROKOST MENU I VISEVÆRTSHUSET KL. 12.00 - 17.00

3 STK. USPEC. SMØRREBRØD
Inkl. 0,25L Tuborg fadøl kr. 98.-

1 REJEMAD
Inkl. 1 gl. hvidvin kr. 148.-

SILD MED KARRYSALAT & FISKEFILET M. REMOULADE
Inkl. 0,25L Tuborg fadøl og 1 snaps kr. 158.-

SKAGENPLATTE
Hvide sild m. karrysalat, fiskefilet m. remoulade, rejer m. citron og mayonnaise. kr. 158.-

STJERNESKUD
m. 2 stegte fiskefileter, hjemmelavet dressing, rejer og citron kr. 148.-

PASTASALAT
med kylling og bacon samt brød og smør kr. 88.-

CÆSAR SALAT
med kylling, parmesanost, croutoner og bacon. kr. 88.-

HJEMMELAVET BURGER
med bøf af himmerlandskød, cheddarost, bacon og pommes rustik. kr. 98.-

HUSETS SALAT
med årstidens frugt og grønt og hjemmelavet flutes og smør. kr. 88.-

HJEMMELAVET BØFSANDWICH
med brun sauce og pommes kr. 98.-

HJEMMELAVET HIMMERLANDSBURGER
i foccacia bolle, barbecue dressing og krydret pommes frites kr. 98.-

NACHOS
med smeltet ost kr. 68.-



Alle aftenmenyer bestilles og betales venligst i baren, vi bringer maden når den er klar.

AFTENMENU I VISEVÆRTSHUSET KL. 18.00-21.30

Torsdag, fredag og lørdag
i maj, juni og september,
hver dag i juli og august

FORRETTER
REJECOCKTAIL
med brød og smør kr. 88.-
DAGENS SUPPE
med brød og smør kr. 78.-
BRUSCHETTA
med oliventappenade kr. 58.-

HOVEDRETTER
STEAK A LA VISEVÆRTSHUSET
med salat, pommes rustic
og bearnaise sauce. kr. 228.-

BARBECUE SPARERIBS MED SALAT
og pommes rustic kr. 198.-

HJEMMELAVET BURGER MENU
med pommes rustic kr. 98.-

WIENERSCHNITZEL
med smørstegte kartofler, ærter,
"wienerdreng" og smørsauce kr. 168.-

DAGENS FISKERET
- Spørg tjeneren kr. 228.-

DESSERTER
ISDESSERT A LA VISEVÆRTSHUSET .kr. 78.-

BANANASPLIT kr. 78.-

CHOKOLADEMOUSSE kr. 48.-

MÅNEDENS 2-RETTERS MENU

- Spørg tjeneren
kun kr. **198:-**



FISKERETTER

STEGT SKAGEN RØDSPÆTTE
med stegte kartofler, tyttebær og smørsauce
kr. **198:-**

DRIKKEVARER

DAG/AFTEN
(efter kl. 22.30)

ØL
ØL, TUBORG kr.32.-/38.-
SUPER LIGHT, TUBORG kr.32.-/38.-
FADØL LILLE, TUBORG kr.32.-/38.-
FADØL MELLEME, TUBORG kr.52.-/64.-
FADØL STOR, TUBORG kr.68.-/78.-
GULDØL LILLE, TUBORG kr.35.-/42.-
GULDØL MELLEME, TUBORG kr.55.-/62.-
GULDØL STOR, TUBORG kr.72.-/84.-
LUXUS ØL, GULD TUBORG kr.36.-/42.-
JACOBSEN kr.40.-/52.-
SKAGENØL kr.68.-/78.-

Spec. øl - se i baren

SODAVAND
SODAVAND/KILDEVAND kr.28.-/32.-

SPRITUS
BITTER 2 cl. kr.32.-/38.-

BAILEYS/DOOLEYS 2 cl. kr.36.-/42.-

FERNET BRANCA/ARNBITTER 2 cl. kr.36.-/42.-

SPIRITUS 2 cl.
Rom, Vodka, Sambuca, Gin,
Malibu, Pernod, Tequila, Ouzo. kr.34.-/38.-

LUXUS SPIRITUS 2 cl.
Cognac, Grand Marnier,
Cointreau, Southern Comfort kr.38.-/45.-

**CHIVAS, MACALLAN,
REMY MARTIN VSOP 2 cl.** kr.45.-/58.-

REMY MARTIN XO 2 cl. kr.98.-/112.-

MARTINI/CAMPARI 4 cl. kr.42.-/48.-

IRISH COFFEE kr.58.-/68.-

DIVERSE

CIGARETTER 20 stk. kr.60.-/64.-

CHIPS, TYGGEGUMMI kr.15.-/15.-

Gebyr på udenlandske betalingskort.

KAFFE TILBUD

KAFFE
kr. **28:-**

CACAO/CAPPUCCINO
kr. **32:-**

KAFFE OG TÆRTE
med creme el. fløde
kr. **58:-**

LIVE MUSIK 2019

MAJ

10+11/5: **Pure Drunks**
17+18/5: **Bendix Band**
24+25/5:

Jan Edward Trio
29/5: **Pure Drunks**
30+31/5: **The Beagles**

1/6: **Pure Drunks**
7+8+9/6:
Mads Toghøj Trio

14+15/6:
Torben Noe Trio
21+22/6:

Ronni Caspersen Trio
28+29/6:
Jan Edward Trio

JULI

1+2+3/7: **Pure Drunks**
4/7 Eftermiddag:
Flemming Fiol

4/7 Aften: **The Beagles**
5/7 Eftermiddag:
Martin Lykke Band

5/7 Aften: **The Beagles**
6/7 Eftermiddag:
Martin Lykke Band

6/7 Aften: **The Beagles**
7/7 Eftermiddag:
Flemming Fiol

7/7 Aften:
"Kommer Snart"
8+9+10/7:

Ronni Caspersen Trio

Hvis ikke andet står,
begynder live musikken
kl. 22.30.
Hold øje med vores
hjemmeside.

TUBORG

