

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, vellavet 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, blommer 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

Vise
Posten

Sct. Laurentii vej 41, 9990 Skagen Tlf. 98 44 13 06 Årgang 2018 www.visevaertshuset.dk Løssalg: 0 kr.



Foto: Viseværtshusets gule bygning

Historien om Viseværtshuset

Viseværtshuset er fra juni 1974, hvor Søren Føl- den og Peter Friis for første gang slog dørene op. Her var der sand på gulvet og en me- get rustik stil. Det hele star- tede som et hyggeligt musik- sted med mange Visasangere og andet godtfolk. Gitte Nordmann star- tede som forpagter af Vise- værtshuset 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 Lø- ver, Tamra Rosanes, Ann Mette Elten, Casper Chri- stensen, Frank Hvam, Jacob Haugaard og Thomas Hart- mann samt mange flere. Viseværtshuset er i dag kendt for at levere rigtig god live musik for alle alders- grupper. Det er lige fra god irsk folkemusik til god gam- meldags 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 ege- træsborde og machtende lamper. Her er en afslappet og hyggeligt atmosfære og den specielle ånd på stedet skal som musikken opleves live. Den gode stemning opleves bedst på skønne sommerdage, hvor Vise- værstshuset præcentere 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 underhol- de 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 Vi- seværtshusets 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
**WISEVÆRTSHUSET
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 dansemusik.



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 fadølkr. 98.-

1 REJEMAD
Inkl. 1 gl. hvidvinkr. 148.-

SILD MED KARRYSALAT & FISKEFILET M. REMOULADE
Inkl. 0,25L Tuborg fadøl og 1 snapskr. 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 citronkr. 148.-

PASTASALAT
med kylling og bacon samt brød og smørkr. 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.-

BRIOCHE BURGER
1 stk. med cheddar/bacon
1 stk. med Barbecue dressing
samt Krydret pommes frites.kr. 98.-

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

NACHOS
med smeltet ost.kr. 68.-



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

AFTEN MENU 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 smørkr. 88.-

DAGENS SUPPE
med brød og smørkr. 78.-

BRUCHETTA
med oliventappenadekr. 58.-

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

BARBECUE SPARERIBS MED SALAT
og pommes rustickr. 198.-

HJEMMELAVET BURGER MENU
med pommes rustickr. 98.-

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

DAGENS FISKERET
- Spørg tjenerenkr. 228.-

DESSERTER
ISDESSERT A LA VISEVÆRTSHUSET .kr. 78.-

BANANASPLITkr. 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

ØL
ØL, TUBORGkr.32.-/38.-

SUPER LIGHT, TUBORGkr.32.-/38.-

FADØL LILLE, TUBORGkr.32.-/38.-

FADØL MELLEM, TUBORG.kr.52.-/64.-

FADØL STOR, TUBORGkr.68.-/78.-

GULDØL LILLE, TUBORGkr.35.-/42.-

GULDØL MELLEM, TUBORGkr.55.-/62.-

GULDØL STOR, TUBORGkr.72.-/84.-

LUXUS ØL, GULD TUBORG.kr.36.-/42.-

JACOBSEN.kr.40.-/52.-

SKAGENØLkr.68.-/78.-

Spec. øl - se i baren

SODAVAND
SODAVAND/KILDEVANDkr.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 Comfortkr.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 COFFEEkr.52.-/58.-

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

CHIPS, TYGGEGUMMIkr.15.-/15.-

SÆT: TREO M/VAND.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:-**

