

Visen Posten

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

Årgang 2025/2026

www.viseværtshuset.dk

Løssalg: 0 kr.



Historien om Viseværtshuset

Viseværtshuset åbnede i 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 Vise-sangere og andet godtfolk.

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 og 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 egetræsborde og matchende 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 Viseværtshuset præsenterer live musik hver aften.

I weekenderne i april, maj, juni, juli, august og september 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, **145,-**

SANDWICH

med æg og rejer, **145,-**

SANDWICH

med varmrøget laks, græskarkerner og krydderurtecreme, **155,-**

SANDWICH

med serrano og grillet cheddar, **145,-**

Alle Sandwich er inkl. Pommes rustik



**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



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

FROKOSTMENU I VISEVÆRTSHUSET

KL. 12:00—17:00

3 STK. USPEC. SMØRREBRØD	
Inkl. 0,4L Tuborg fadøl.....	95,-
1 REJEMAD	
Inkl. 1 gl. hvidvin.....	175,-
SILD MED KARRYSALAT	
& FISKEFILET M. REMOULADE	
Inkl. 0,25L Tuborg fadøl og 1 snaps.....	185,-
3 STK. HJEMMELAVET FISKEFRIKADELLER	
Med remoulade, citron, tyttebær og rugbrød.....	125,-
SKAGENPLATTE	
Hvide sild m. karrysalat, fiskefilet m. remoulade, rejer m. citron og mayonnaise.....	195,-
FISH N’ CHIPS	
Tartarsauce, pommes frites.....	165,-
STJERNESKUD	
Med 2 stegte fiskefileter, hjemmelavet dressing, rejer m. citron.....	195,-
SKALDYRSSALAT	
Krebsehaler, rejer, friske asparges med pestomarineret salat.....	165,-
PASTASALAT	
Med kylling og bacon, samt brød og smør.....	135,-
CÆSARSALAT	
Med kylling, parmesanost, croutoner og bacon.....	135,-
VEGETAR SALAT	
Med pestomarineret kartofler og salat.....	125,-
KYLLING BURGER	
Med sprød kyllingefilet, guacamole, salsa og pommes frites.....	145,-
VISEN BURGER	
Med bøf af oksekød, cheddar, bacon og pommes rustik.....	145,-
BØFSANDWICH	
Med brun sauce og pommes.....	145,-
NACHOS	
Med smeltet ost.....	95,-
Tilkøb; kylling.....	30,-

Musikere på Viseværtshuset



Kim Larsen har været en stor del af Viseværtshuset i hans unge dage. På billedet ovenover ser du ham spille 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 der i 1991. Nu må vi så se om det ender med at blive til et Guldbryllop.



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 og bedste musiksted.

HOLD ØJE MED
VORES HJEMMESIDE
FOR AT SE DEN
AKTUELLE
SPILLEPLAN

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

AFTENMENU
I VISEVÆRTSHUSET
KL. 18:00—21:00

Fredag og lørdag i maj, juni og september,
hver dag i juli

FORRETTER	
REJECOCKTAIL	
med brød og smør	105,-
DAGENS SUPPE	
med brød og smør	90,-
BRUSCHETTA	
med tomat, hvidløg og olivenolie.....	95,-
HOVEDRETTER	
GRILLSTEAK AF OKSEFILET	
med salat, pommes rustic og bearnaise.....	295,-
PEBERBØF	
med pebersauce, grøntsager og pommes- rustic.....	295,-
WIENERSCHNITZEL	
med smørstegte kartofler, ærter, ”wienerdreng” og smørsauce	245,-
VISEN BURGER	
med brioche bolle, rødløg og pommes rustic	145,-
KYLLING BURGER	
Med sprød kyllingefilet, guacamole, salsa og pommes frites.....	145,-
STJERNESKUD	
2 x fiskefileter, hjemmelavet dressing, rejer m. citron på bund af brød.....	195,-
STEGT SKAGEN RØDSPÆTTE	
med smørstegte kartofler, tyttebær, og smørsauce	265,-
FISH N’ CHIPS	
Tartarsauce, pommes frites.....	165,-
DESSERTER	
ISDESSERT A LA VISEVÆRTSHUSET	95,-
BANANASPLIT	95,-
CHOKOLADEBROWNIE	115,-

SÆSONMENU

2 RETTERS MENU
248,-
3 RETTERS MENU
298,-

DRIKKEVARER
DAG / AFTEN
(efter kl. 22:30)

ØL	
ØL, TUBORG	40,- / 45,-
SUPERLIGHT, TUBORG	40,- / 45,-
FADØL LILLE, TUBORG	40,- / 45,-
FADØL MELLEME, TUBORG ...	60,- / 70,-
FADØL STOR, TUBORG	75,- / 90,-
GULDØL LILLE, TUBORG	45,- / 50,-
GULDØL MELLEME, TUBORG .	65,- / 75,-
GULDØL STOR, TUBORG	80,- / 95,-
LUXUS ØL, GULD TUBORG	45,- / 50,-
SKAGENØL	75,- / 95,-
Spec. øl—se i baren	
VAND	
SODAVAND	40,-/45,-
KILDEVAND	30,-/30,-
ISVAND	20,-
ØKOLOGISK SAFT	
med æble, solbær, hyldeblomst, lime eller appelsin	40,-/45,-
COCIO	40,-/45,-
SOMMERSBY/ICE.....	50,-/55,-
SPIRITUS	
BITTER, 2cl	40,- / 45,-
BAILEY’S / DOOLEY’S, 2cl	40,- / 45,-
FERNET BRANCA / ARNBITTER, 2cl	40,- / 45,-
SPIRITUS, 2cl	
Rom, Vodka, Sambucca, Gin, Malibu, Pernod, Tequila, Ouzo	40,- / 45,-
LUKSUS SPIRITUS, 2cl	
Cognac, Grand Marnier, Cointreau, Southern Comfort	50,- / 55,-
CHIVAS, MACALLAN,	
REMY MARTIN VSOP, 2cl	55,- / 60,-
REMY MARTIN XO, 2cl	125,- / 130,-
MARTINI / CAMPARI, 4cl	50,- / 55,-
IRISH COFFEE	75,- / 95,-
DIVERSE	
CHIPS	15,-
NØDDER.....	25,-

KAFFE

KAFFE
35,-
CACAO / CAPPUCINO
45,-
KAFFE OG TÆRTE
med creme el. fløde
75,-

TUBORG



Vise
Værtshuset

VINKORT

HUSETS BOBLER

FRANKRIG

CAPRICE DE LUNE ROSÉ, BEAUJOLAIS

Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme.

1/1 fl.395,-

USA

MICHELLE BRUT

Amerikansk "Champagne", om man vil.

Flot, rank, festlig og æblefrisk.

1/1 fl.425,-

HUSETS VINE

HVIDVINE

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.

GLAS75,-

1/1 fl.285,-

PETE'S PURE, CHARDONNAY

Mild, cremet og utrolig ren i smagen. En forfriskende Chardonnay med fylde, tropiske frugter som honningmelon og modne ferskner og en fin frugtsyre, der sikrer balance.

GLAS85,-

1/1 fl.295,-

PETE'S PURE, SAUVIGNON BLANC

Balanceret og indbydende, der er ren, tør og elegant og har al den fylde og bredde, du kunne ønske af en oversøisk Sauvignon Blanc.

GLAS85,-

1/1 fl.295,-

FRANKRIG

FAMILLE HUGEL, RIESLING, ALSACE

Riesling med bouquet af grønne æbler, ferskner og citrus.

Smagen er frisk og sprød.

1/2 fl.210,-

1/1 fl.365,-

ROSÉVINE

FRANKRIG

MONTGRAVET, PINOT NOIR ROSÉ

Skøn frugtdrevet rosé fra vidunderlige Sydfrankrig. Næsen er fuld af hindbær og jordbær, og den friske syre balanceres perfekt af den næsten cremede fylde.

GLAS75,-

1/1 fl.295,-

AUSTRALIEN

PETE'S PURE, SHIRAZ ROSÉ

Indtagende tør rosé med noter af røde æbler, modne jordbær, vandmelon og australsk solskin. Også i smagen er der oceaner af friske røde bær.

GLAS75,-

1/1 fl.295,-

RØDVINE

AUSTRALIEN

RIDERS HILL, SHIRAZ

Riders Hill fremstår med en flot dybrød farve, med en duft af solmodne bær og peber. Smagen er både fyldig og kraftig, og man fornemmer tydeligt solbær, lakrids, vanilje og lidt krydderi i eftersmagen.

GLAS75,-

1/1 fl.285,-

PETE'S PURE, PINOT NOIR

Vibrerende, livlig og saftig Pinot Noir med skovbundsnoter, flødekaramel, tranebær, hindbær, friske skovjordbær og fine urtede noter. Let og elegant.

GLAS85,-

1/1 fl.295,-

PETE'S PURE, CABERNET SAUVIGNON

Klassisk Cabernet Sauvignon i moderne stil. Vinen byder på klassiske duftnoter med tomatstilk, modne solbær og blåbær og et hint af mint.

GLAS85,-

1/1 fl.295,-

ITALIEN

TORRE DEL BARONE, PRIMITIVO

Blød, fyldig og frugtig vin.

1/1 fl.325,-

Ved live musik vil der være et tillæg pr. flaske på 10,-



Vise Værtshuset