

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 Visesangere 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 egetræborde 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. Pommestil



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 Guldbryllup.



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 smør105,-

DAGENS SUPPE
med brød og smør90,-

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,
”wienerdrenge” og smørsauce245,-

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,-

BANANASPLIT95,-

CHOKOLADEBROWNIE.....115,-

DRIKKEVARER

DAG / AFTEN

(efter kl. 22:30)

ØL

ØL, TUBORG40,- / 45,-

SUPERLIGHT, TUBORG40,- / 45,-

FADØL LILLE, TUBORG40,- / 45,-

FADØL MELLEML, TUBORG60,- / 70,-

FADØL STOR, TUBORG75,- / 90,-

GULDØL LILLE, TUBORG45,- / 50,-

GULDØL MELLEML, TUBORG65,- / 75,-

GULDØL STOR, TUBORG80,- / 95,-

LUXUS ØL, GULD TUBORG45,- / 50,-

SKAGENØL75,- / 95,-

Spec. øl—se i baren

VAND

SODAVAND40,-/45,-

KILDEVAND30,-/30,-

ISVAND20,-

ØKOLOGISK SAFT

med æble, solbær, hyldeblomst,
lime eller appelsin40,-/45,-

COCIO40,-/45,-

SOMMERSBY/ICE.....50,-/55,-

SPIRITUS

BITTER, 2cl40,- / 45,-

BAILEY’S / DOOLEY’S, 2cl40,- / 45,-

FERNET BRANCA / ARNBITTER,
2cl40,- / 45,-

SPIRITUS, 2cl
Rom, Vodka, Sambucca, Gin, Malibu,
Pernod, Tequila, Ouzo40,- / 45,-

LUKSUS SPIRITUS, 2cl
Cognac, Grand Marnier,
Cointreau, Southern Comfort50,- / 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,-

TUBORG



SÆSONMENU

2 RETTERS MENU

248,-

3 RETTERS MENU

298,-

KAFFE

KAFFE

35,-

CACAO / CAPPUCINO

45,-

KAFFE OG TÆRTE

med creme el. fløde

75,-

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