

Gesellschaft Menu

WÜRZIGE BOHNEN MIT DECKEL Schwarze Bohnen, Fenchel, Knoblauch, Broccoli, Kreuzkümmel, Phylloteig	138,-
FISCHSUPPE DES KÜCHENCHEFS Mit Zitronengras, Sahne, Gebacken Nordseefisch Serviert mit Hausgebacken Sauerteigbrot	178,-
PARISERBOEF Waldrinder aus Varde Ådal, rote Beete, Senfgurke, rote Zwiebel, Meerrettich, Eigelb	178,-
ZWEI STÜCK NICHT SPEZIFIZIERT "SMØRREBRØD" Nach die saison und kreativität von der küche	138,-
SAUERTEIGS SANDWICH Mariniertes Dänisches Duroc-Schwein, Geräucherter Lachs oder vegan mit Säuerlicher Sommerkohl, Kräutermayonnaise, Koriander, Gurke	108,-

Gesellschaften von minimum 10 personen

Das essen wird auf teller oder Buffet serviert
Alle in der gruppe bestellen das Gleiche.
*(Sauerteig Sandwich kan Mann
Zwischen die Drei Verschiedene Wählen)*

Die Bestellung soll minimum 8 tage vor euer Ankunft vorlegen.

Booking:

Tlf.: +45 75 22 08 77
e-mail: vam@vardemuseum.dk

Öffnungszeiten:
Montag-Donnerstag 8-16 Uhr
Freitag 8-13 Uhr

Platten / buffet

GESCHMACK DER WELT

Drei Verschiedene Arabisch inspirierte Creme
Nordseefisch mit Vietnamesisch inspiriert Reis
Charcuteri mit Deutsch inspiriert säuerlicher SommerKohl
Bosnisch inspiriert "frikadeller"
Erdbeer-Dessert
Serviert mit Hausgebackenes Brot

198,-

GESCHMACK DER WESTKÜSTE

Mariniert Hering mit Currycream og zwibel
Ei von Varde Ådal mit Garnelen
Pfannengebratene scholle mit remoulade
Beläge von Fanø-schlachter Christiansen
Käse von Enghavegård
Serviert mit Hausgebackenes Brot

198,-

KUCHEN DES TAGES UND KAFFEE/TEE

68,-

