

# GESELLSCHAFT MENU

---

<b>WÜRZIGE BOHNEN MIT DECKEL</b> Schwarze Bohnen, Fenchel, Knoblauch, Broccoli, Kreuzkümmel, Phylloleig	<b>148,-</b>
<b>FISCHSUPPE DES KÜCHENCHEFS</b> Mit Zitronengras, Sahne, Gebacken Nordseefisch Serviert mit Hausgebacken Sauerteigbrot	<b>178,-</b>
<b>PARISERBOEF</b> Waldrinder aus Varde Ådal, rote Beete, Senfgurke, rote Zwiebel, Meerrettich, Eigelb	<b>178,-</b>
<b>ZWEI STÜCK NICHT SPEZIFIZIERT</b> "SMØRREBRØD" Nach die saison und kreativität von der küche	<b>138,-</b>
<b>SAUERTEIGS SANDWICH</b> Mariniertes Dänisches Duroc-Schwein, Geräucherter Lachs oder vegan mit Säuerlicher Sommerkohl, Kräutermayonnaise, Koriander, Gurke	<b>108,-</b>

---

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](mailto: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,-**

