



Velkommen til **VON LÜGENHALS**

Midt i Varde finder du Danmarks eneste kejserligt privilegerede kro – grundlagt i 1626 af Karl von Lügenhals. En mand med store ambitioner, en forkærlighed for godt øl – og en historie, der stadig lever i væggene her i dag.

I dag er kroen en del af VARDE GARTEN – et sted hvor historie, mad og oplevelser mødes. Her kan du gå på opdagelse i Kunsthaven og nyde stemningen i krostuen. Vores selskabslokaler, Det Hemmelige Rum, Den Grønne Gårdhave, Boderne og Pavillonen danner rammen om alt fra små sammenkomster til store fejring.

I køkkenet arbejder vi med sæsonens råvarer og retter, der tager afsæt i det klassiske køkken – med plads til vores egne fortolkninger. Menuen er sammensat, så du kan finde noget til både den lille og den store appetit.

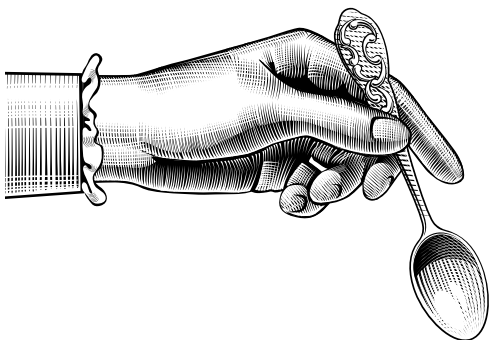
Hos os er der plads til det hele – hvad enten du kigger forbi til en god frokost, en middag i godt selskab eller planlægger bryllup, fest, møde eller konference.

TAG JER TID. LÆN JER TILBAGE.

NYD MADEN, HINANDEN OG DET, DER ER LIGE FORAN JER.

Kejserlige hilsner,

VON LÜGENHALS
KAISERLICH PRIVILEGIERTES GASTHAUS • GEGRÜNDET 1626



VI GARANTERER EN KEJSERLIG SMAGSOPLEVELSE

- godkendt af vores mundskænk siden 1626 ♥

HAPSERE & SNACKS

VAFFEL 75
1 stk. vaffel med skinke og ost

KARLS KANONKUGLER 75
Confiteret kyllingerillette med aioli, 4 stk.

CHIPS 75
Hjemmelavede chips

SOLDATENS SNACK 75
Saltbagte og røgede mandler

KEJSERLIG SNACKS PLANKE
Vælg 3 slags 155
Vælg 4 slags 170

(Serveres på en planke og er perfekt til at dele)

KEJSERLIG PLANKE - charcuteri 145
2 stk. hjemmebagt kuvertbrød,
hvidløgsmayonnaise og surt.
Perfekt til at dele over to øl.

Ekstra brød +20



**JOHAN TSERCLAES TILLY
ANBEFALER SNACKS TIL
KEJSERLIG HYGGE I KROEN**



LIVE MUSIK

HUSK vi har LIVE musik på udvalgte fredage og de fleste lørdage til frokost. Se det aktuelle program på www.vardegarten.dk

FORRETTER

ASPARGESSUPPE 185

Ørredkaviar og kartoffel

RIMET LYSSEJFILET 185

Chimichurri og sennepskorn

TATAR VON LÜGENHALS 215

Lavet på okseinderlår med chips, syltede rødløg, bagte tomater og kapersbær

Med fritter og aioli **+45**

OKSECARPACCIO 215

Syltede rødløg, basilikumspesto, rodfrugt chips og revet ost

Alle forretter serveres med kuvertbrød

HOVEDRETTER

LANGFILET OG JOMFRUHUMMER 300

Hvid bønnecassoulet med bacon

CÔTE DE ŒF (GRIS) 300

Bagt selleri, asparges og urtesabayon

KEJSERENS STEAK 315

Oksefilet med Pommes Anna og sauce Bearnaise

OSTE OG DESSERTER

OSTETALLERKEN 148

4 slags oste med sødt og sprød.

DEN LÆRDES INDBAGTE VANILJEIS 125

Bærkompot, kagecrumble og karamel

PISTACIEIS 125

Rabarberkompot på marengs

EN KEJSERLIG SMAGSOPLEVELSE



Oksefilet med
Pommes Anna og sauce Bearnaise.

315

LIDT EKSTRA TIL
SÆSONMENUEN

I FORTJENER DET!

BOBLER

Et glas bobler og én valgfri snack

130

COCKTAIL

Von Lügenhals cocktail

95



VÆLG IMELLEM 6 RETTER

SAMMENSÆT DIN EGEN SÆSONMENU

ASPARGSSUPPE

Ørredkaviar og kartoffel

RIMET LYSSEJFILET

Chimichurri og sennepskorn

OKSECARPACCIO

Syltede rødløg, basilikumspesto,
rodfrugt chips og revet ost.

LANGFILET OG JOMFRUHUMMER

Hvid bønnecassoulet og bacon

CÔTE DE ØF (GRIS)

Bagt selleri, asparges og urtesabayon

PISTACIEIS

Rabarberkompot på marengs

3 RETTER >>> **465**
INKL SNACKS

4 RETTER >>> **500**
INKL SNACKS

5 RETTER >>> **575**
INKL SNACKS

Karl Von Lügenhals- hemmelige skattekammer UDVALGTE VINE

Vita Vivet Cava Brut Organic Jan Vidal Penedè

GLAS 125 FLASKE 450

Pinot Grigio Delle Venezie DOC 2024

GLAS 115 FLASKE 455

Rosé SKGN Cuvée Escale, Lanquedoc

GLAS 115 FLASKE 455

Sancerre AOC 2021 Le Tournebride Vincent Gaudry Loire

GLAS 135 FLASKE 515

Chateau Meyre Cru Bourgeois Superieur 2019

Haut-Medoc AOC. Bordeaux

GLAS 135 FLASKE 515

Ch. de la Commanderie - Lalande de Pomerol

GLAS 145 FLASKE 575

Annabella Pinot Noir - Russian River Valley

GLAS 155 FLASKE 595

Chateau Dudon Sauternes AOC 2019

GLAS 135 FLASKE 495





FÆLLES SPISNING FOR HELE BORDET

Delemenuen er til jer, der gerne vil dele oplevelsen omkring bordet.
Vi serverer 5 retter, som I sammen kan smage jer igennem.

Velbekomme!

DELE MENU – MIN. 2 PERSONER

1. SERVERING

ASPARGSSUPPE

Ørredkaviar og kartoffel

RIMET LYSSEJFILET

Chimichurri og sennepskorn

OKSECARPACCIO

Syltede rødløg, basilikumspesto, rodfrugt chips og revet ost

2. SERVERING

CÔTE DE ØF (GRIS)

Bagt selleri, asparges og urtesabayon

3. SERVERING

DEN LÆRDES INDBAGTE VANILJEIS

Bærkompot, kagecrumble og karamel

PR. PERSON >>> **465**
5 RETTER

BØRNERETTER

VÆLG MELLE

BARN /VOKSEN

FELTMARSKALENS FISKEFILET

155 / 185

Pandestegt fiskefilet med fritter, remoulade og grøntsagsstave.

PRIVILEGERET PASTA

155 / 185

Pasta med kødsauce, grøntsagsstave og ketchup.

KARLS HJEMMELAVEDE KYLLINGENUGGETS

155 / 185

Kyllingenuggets med fritter, grøntsagsstave ketchup og remoulade.

ANNAS HJEMMELAVEDE PANDEKAGER MED IS

155 / 185

Pandekager drysset med flormelis, vaniljeis og jordbærmarmelade.

** Børnepriser u/12 år.*

Retten er samme størrelse, selvom den bestilles af en voksen.

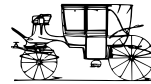


Hos

VON LÜGENHALS

hjælper vi dig med at fejre dine store øjeblikke.

*Selvom vi er en kejserlig kro,
behøver du ikke at ankomme i*




*Vi lover at behandle dig kejserligt, også
selvom din  ligger hjemme på hylden.*

*Vi ved, at verden ikke er
og grønne skove. Men på din dag
vil vi gøre alt for, at det føles sådan.*



*Vi lover dig mad i særklasse, og en lokal
smagsoplevelse som vil blive husket.. og ja,
så har vi selvfølgelig vin og øl på*



*Hos os kan du fejre de dage du
fylder rundt, halv rundt eller bare fylder -
du kan fejre kærligheden og livet - og du
kan mødes med venner og kollegaer.
Vi skal nok hjælpe dig med at støbe 
så dagen bliver som ønsket!*

