



Postens Spisehus

Aften menu - tirsdag til løndag fra kl. 17:00

Køkkenet lukker kl. 20:00

Forret / Starter:

Lakse mousse ^m/åild og brød 129,-

Salmon mousse / Lachsmousse

Tarteletter med høns i asparges 35,- pr. stk

Chicken and asparagus tartlets / Törtchen ^m/Huhn und Spargel

Kroketter med Confit de Canard ^m/åypelse 75,-

Croquettes with Confit de Canard ^w/dipping sauce

Kroketten mit Confit de Canard ^m/Dip-Sauce

Tatar bits af oksemørbrad 118,-

Beef tenderloin tartare bits / Tartarstücke vom Rinderfilet

Rejecocktail ^m/grønlandske rejer 115,-

Prawn cocktail ^w/Greenlandic prawns

Krabbencocktail ^m/grönländischen Krabben

Hovedret / Main Course / Hauptgang:

Gratineret fisk ^m/glaserede rødbejer og rygeost skum 225,-

Fish au gratin ^w/lobster sauce, potatoes and salad

Überbackener Fisch ^m/Hummersauce, Kartoffeln und Salat

Postens Mørbradgryde ^m/ris og chutney 179,-

Postens Sirloin stew ^w/rice and chutney

Postens Lendenbraten ^m/Reis und Chutney

Kylling ballotine ^m/asparges garniture, kartofler og sovs 195,-

Chicken ballotine ^w/ asparagus garnish, potatoes and gravy

Hühnerballotine ^m/ Spargelbeilage, Kartoffeln und Soße

Risotto ^m/årstidens grønt (vegetarisk) 179,-

Risotto ^w/seasonal vegetables (vegetarian)

Risotto ^m/ saisonalem Gemüse (vegetarisch)

Entrecote ^m/Svampe og kartofler.

Vælg ml. peber eller rødvin's sovs 269,-

Entrecote ^w/Mushrooms and potatoes.

Choose between pepper or red wine sauce

Entrecote ^m/Pilzen und Kartoffeln.

Wählen Sie zwischen Pfeffer- oder Rotweinsauce

Kalvelever ^m/bløde løg, kartofler, surt og sovs 182,-

Calf's liver ^w/potatoes, mushroom sauce and garnish

Kalbsleber ^m/Kartoffeln, Pilzsauce und Beilage.

Dessert / Nachspeise:

Lavakage - (flyende chokolade fandant) 110,-

Lava cake - (liquid chocolate fondant)

Lavakuchen - (flüssige Schokolade)

Bananasplit med vaniljeis ^m/flødeskum og frugt 95,-

Banana split ^w/vanilla ice cream, whipped cream and fruit

Bananensplit ^m/vanilleeis, Schlagsahne und frucht

Kokkens trifli trylleri ^m/creme og bær 119,-

Chef's trifle magic ^w/cream and berries

Trifle-Zauber des Chefs ^m/Sahne und Beeren

Bornholmer is ^m/3 forskellige slags is 89,-

Bornholm ice cream ^w/3 different kinds of ice cream

Bornholmer Eis ^m/3 verschiedenen eissorten

"Brownie Sandwich" ^m/ hasselnøddeparfait 99,-

'Brownie Sandwich' ^w/ hazelnut parfait

„Brownie-Sandwich“ ^m/Haselnussparfait

Kun tirsdag / Tuesday only / Nur Dienstag

Stegt flæsk og persille sovs

- ad libitum ^m/hvide kartofler 189,-

Roast pork and parsley sauce - ad libitum ^w/white potatoes

Schweinebraten und Petersiliensauce - ad libitum ^m/weißen kartoffeln

Kun fredag / Friday only / Nur Freitag

Wienerschnitzel med dreng

^m/pomme saute og dampede ærter 225,-

Wienerschnitzel ^w/boy, pomme saute and steamed peas

Wienerschnitzel ^m/junge mit pommes frites und gedünsteten erbsen

Kun lørdag / Saturday only / Nur Samstag

Roasted Nights

^m/hasselbagte kartofler, sovs og garniture 269,-

(min. 2 personer)

Roasted Nights ^w/hazelnut baked potatoes, sauce and garnish (min. 2 pers.)

Gebratene Nights ^m/Haselnuss-Backkartoffeln, Sauce und Beilage (min. 2

Pers.)

Hvis du kunne lide maden, så giv en runde til køkkenet.

Kun et betalingskort pr. bord.