



# Postens Spisehus

**Frokost menu - alle dage 11:00 til 16:00**

## **FISK:**

**Postens Chr. Ø Sild, 4 slags - kr. 145,-**

4 kinds of herring / 4 Arten von Hering  
<sup>m</sup>/æg, rødøg, æble/tyttebær og kapers

**Postmesterens Rejer på lystbrød - kr. 159,-**

Prawns on white bread / Krabben auf Weißbrot  
<sup>m</sup>/mayonnaise, citronperler og dild

**Postrytternes Varmrøget Laks på lystbrød - kr. 179,-**

Hot smoked salmon on light bread / Warm geräucherter Lachs auf hellem Brot  
<sup>m</sup>/røræg, citronperler og dild

## **LUNT:**

**Fiskernes Salt stegte sild - kr. 115,-**

Salted fried herring / Salzbackhering  
<sup>m</sup>/rødbeder, sennep og rugbrød

**Løjtnant Anchers Pariserbøf - kr. 169,-**

Parisian steak / Pariser Steak  
<sup>m</sup>/peberrod, æggeblomme, rødøg, rødbeder, kapers og pickles

**Direktoratets kalvelever - kr. 159,-**

Veal liver / Kalbsleber  
<sup>m</sup>/Bløde løg, bacon, svampe sauce og surt

**Postforvalterens stjerneaster - 210,-**

Fish fillet with prawns / Fischfilet mit Krabben  
<sup>m</sup>/rejer, asparges, citronperler, tomatiseret sauce

**Pakmesteren's Lune leverpostej - 99,-**

Warm liver pate / Warme Leberpastete  
<sup>m</sup>/Bacon, rødbeder og svampe

**Postrum's Mørbradbøf - 135,-**

Sirloin steak / Lendensteak  
<sup>m</sup>/bløde løg, svampe og agurkesalat

## **TATAR:**

**Spisehusét rørte Tatar af Oksemørbrad med ristet rugbrød - kr. 185,-**

Scranbled tartare <sup>m</sup>/toasted rye bread / Berührt tatar <sup>m</sup>/gerøstetem roggensbrød  
<sup>m</sup>/peberrod, æggeblomme, rødøg, rødbeder, kapers, pickles, cornichoner og chips

## **TAPAS:**

**Tapas Smørrebrød - kr. 139,-**

Tapas sandwiches / Tapas sandwich  
<sup>m</sup>/4 mindre stykker uspec. smørrebrød - lad køkkenet overraske dig

**Postmand Per's børne tallerken - kr. 75,-**

Plate for children / Teller für kinder  
<sup>m</sup>/2 mindre stykker uspec. smørrebrød - lad køkkenet glæde dine børn

Her i Spisehusét gør vi en dyd, ud af lave det meste selv.  
Brødet er fra den lokale bager og æg fra Henriks æg.

Hvis du kunne lide maden, så giv en runde til køkkenet.  
Kun et betalingskort pr. bord.



# Postens Spisehus

**Frokost menu - alle dage 11:00 til 16:00**

## **SMØRREBRØD:**

### **Generalpostmesterens Æg med Rejer - kr. 145,-**

Eggs <sup>w</sup>/prawns / Eier <sup>m</sup>/garnelen  
<sup>m</sup>/mayonnaise, citron, dild og citronperler.

### **Landpostens Roastbeef - kr. 139,-**

Roast beef <sup>w</sup>/remoulade / Roastbeef <sup>m</sup>/remoulad  
<sup>m</sup>/remoulade, peberrod, agurkesalat og friterede løg

### **Fodpostens Roastbeef - kr. 129,-**

Roast beef <sup>w</sup>/soft onions and fried egg / Roastbeef <sup>m</sup>/weiche zwiebeln und spiegelei  
<sup>m</sup>/Bløde løg og spejlæg

### **Postbuddets Flæskesteg - kr. 135,-**

Rib roast <sup>w</sup>/reb cabbage / Rippenbraten <sup>m</sup>/rotkohl  
<sup>m</sup>/rødkål, agurkesalat og appelsin

### **Kartoffelbondens Mad - kr. 125,-**

Potator <sup>w</sup>/3 different types of onion / Kartoffel <sup>m</sup>/3 verschiedenen zwiebelsorten  
<sup>m</sup>/kartofler, kryddermayonnaise, 3 slags løg og bacon

## **OSTE:**

### **Postkariol's Gorgonzola med ristet rugbrød - kr.119,-**

Gorgonzola <sup>w</sup>/yolk / Gorgonzola <sup>m</sup>/eigelb  
<sup>m</sup>/æggeblomme og rødløg

### **Kuglepostens gamle ost på rugbrød med andefedt - kr. 135,-**

Old cheese on rye bread <sup>w</sup>/duck fat / Alter käse auf roggen brot <sup>m</sup>/entenfett  
<sup>m</sup>/sky, rødløg og portvin eller rom

## **TIL DEN SØDE SIDE:**

### **Chokoladekage Gateau Marcel - kr. 79,-**

Chocolate cake Gateau Marcel / Schokoladentorte marcel  
<sup>m</sup>/hvid chokolade

### **Gammeldaws Æblekage - kr. 75,-**

Old fashioned apple cake / Apfelkuchen  
<sup>m</sup>/flødeskum, chokolade/nødde drys

### **Kiksekage - kr. 69,-**

Biscuit cake / Biskuitkuchen  
<sup>m</sup>/flødeskum

### **Bondepige med slør - kr. 85,-**

Farm girl <sup>w</sup>/veil / Bauernmädchen <sup>m</sup>/Schleier  
<sup>m</sup>/bærkompot, æblemos, rugbrødsknäs og flødeskum

*Hvis du kunne lide maden, så giv en runde til køkkenet.  
Kun et betalingskort pr. bord.*