Postens Spisehuz

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
m/æg, rødløg, æble/tyttebær og kapers

Postmesterens Rejer på lystbrød - kr. 159,-
Prawns on white bread / Krabben auf Weißbrot
m/mayonnaise, citronperler og dild

Postrytternes Varmrøget Laks på lystbrød - kr. 179,-
Hot smoked salmon on light bread / Warm geräucherter Lachs auf hellem Brot
m/rørræg, citronperler og dild

LUNT:

Fiskernes Salt stegte sild - kr. 119,-
Salted fried herring / Salzbackhering
m/rødbeder, sennep og rugbrød

Løjtnant Anchers Pariserbøf - kr. 169,-
Parisian steak / Pariser Steak
m/peberrod, æggeblomme, rødløg, rødbeder, kapers og pickles

Direktoratets kalvelever - kr. 159,-
Veal liver / Kalbsleber
m/Bløde løg, bacon, svampe sauce og surt

Postforvalterens stjernekaster - 210,-
Fish fillet with prawns / Fischfilet mit Krabben
m/rejer, asparges, citronperler, tomatiseret sauce

Pakmesteren´s Lune leverpostej - 99,-
Warm liver pate / Warme Leberpastete
m/Bacon, rødbeder og svampe

Postrum´s Mørbradbøf - 135,-
Sirloin steak / Lendensteak
m/bløde løg, svampe og agurkesalat

TATAR:

Spisehuzét rørte Tatar af Oksemørbrad med ristet rugbrød - kr. 185,-
Scranbled tartare w/toasted rye bread / Berührt tatar m/geröstetem roggenbrot
m/peberrod, æggeblomme, rødløg, rødbeder, kapers, pickles, cornichoner og chips

TAPAS:

Tapas Smørrebrød - kr. 145,-
Tapas sandwiches / Tapas sandwich
*m/4 mindre stykker uspec. smørrebrød - **lad køkkenet overraske dig***

Postmand Per´s børne tallerken - kr. 75,-
Plate for children / Teller für kinder
m/2 mindre stykker uspec. smørrebrød - lad køkkenet glæde dine børn

Her i Spisehuz´et 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 Spisehuz

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

SMØRREBRØD:

Generalpostmesterens Æg med Rejer - kr. 145,-
Eggs [w]/prawns / Eier [m]/garnelen
[m]/mayonnaise, citron, dild og citronperler.

Landpostens Roastbeef - kr. 139,-
Roast beef [w]/remoulade / Roastbeef [m]/remoulad
[m]/remoulade, peberrod, agurkesalat og friterede løg

Fodpostens Roastbeef - kr. 129,-
Roast beef [w]/soft onions and fried egg / Roastbeef [m]/weiche zwiebeln und spiegelei
[m]/Bløde løg og spejlæg

Postbuddets Flæskesteg - kr. 135,-
Rib roast [w]/reb cabbage / Rippenbraten [m]/rotkohl
[m]/rødkål, agurkesalat og appelsin

Kartoffelbondens Mad - kr. 125,-
Potator [w]/3 different types of onion / Kartoffel [m]/3 verschiedenen zwiebelsorten
[m]/kartofler, kryddermayonnaise, 3 slags løg og bacon

OSTE:

Postkariol´s Gorgonzola med ristet rugbrød - kr.119,-
Gorgonzola [w]/yolk / Gorgonzola [m]/eigelb
[m]/æggeblomme og rødløg

Kuglepostens gamle ost på rugbrød med andefedt - kr. 135,-
Old cheese on rye bread [w]/duck fat / Alter käse auf roggen brot [m]/entenfett
[m]/sky, rødløg og portvin eller rom

TIL DEN SØDE SIDE:

Chokoladekage Gateau Marcel - kr. 79,-
Chocolate cake Gateau Marcel / Schokoladentorte marcel
[m]/hvid chokolade

Gammeldaws Æblekage - kr. 75,-
Old fashioned apple cake / Apfelkuchen
[m]/flødeskum, chokolade/nødde drys

Kiksekage - kr. 69,-
Biscuit cake / Biskuitkuchen
[m]/flødeskum

Bondepige med slør - kr. 85,-
Farm girl [w]/veil / Bauernmädchen [m]/Schleier
[m]/bærkompot, æblemos, rugbrødsknas og flødeskum

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

Postens Spisehuz

Aften menu - tirsdag til løndag fra kl. 17:00
Køkkenet lukker kl. 20:00

Forret / Starter:

Jordskokkesuppe *m/jordskokke chips* **89,-**
Jerusalem artichoke soup w/Jerusalem artichoke chips
Topinambur-Suppe m/Topinambur-Chips

Tarteletter med høns i asparges **35,- pr. stk**
Chicken and asparagus tartlets / Törtchen m/Huhn und Spargel

Kroketter med Confit de Canard *m/dyppelse* **79,-**
Croquettes w/Confit de Canard w/dipping sauce
Kroketten m/Confit de Canard m/Dip-Sauce

Tatar bits af oksemørbrad **121,-**
Beef tenderloin tartare bits / Tartarstücke vom Rinderfilet

Rejecocktail *m/grønlandske rejer* **115,-**
Prawn cocktail w/Greenlandic prawns
Krabbencocktail m/grönländischen Krabben

Gravet laks *m/rævesovs* **95,-**
Gravlax w/ fox sauce
Gravlax m/ Gänseleber-Sauce

Hovedret / Main Course / Hauptgang:

Gratineret fisk *m/kål, kartofler og rygeost skum* **225,-**
Fish au gratin w/Cabbage, potatoes w/smoked cheese foam
Überbackener Fisch m/Kraut, Kartoffeln m/geräucherter Käseschaum

Postens Mørbradgryde *m/ris og chutney* **179,-**
Postens Sirloin stew w/rice and chutney
Postens Lendenbraten m/Reis und Chutney

Andesteg *m/klassisk tilbehør* **195,-**
Roast duck w/classic side dishes
Entenbraten m/klassischen Beilagen

Risotto *m/årstidens grønt (vegetarisk)* **179,-**
Risotto w/seasonal vegetables (vegetarian)
Risotto m/saisonalem gemüse (vegetarisch)

Entrecote *m/Jordskokker og løg*
Vælg ml. peber eller brun sovs **269,-**
Entrecote w/Jerusalem artichokes and onions
Choose between pepper or brown gravy
Entrecote m/Topinambur und Zwiebeln.
Wählen Sie zwischen Pfeffer- oder braune sauce

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 fandant)
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

Risalamande *m/kirsebærsauce* **99,-**
Risalamande w/cherry sauce
Risalamande m/ Kirschsauce

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 onsdag og torsdag

Wednesday and thursday only / Nur Mittwoch und Donnerstag

Plankebøf
hakkebøf omkranset af kartoffelmos og salat **179,-**

Plank steak
hamburger surrounded by mashed potatoes and salad

Plankensteak
Hamburger, umgeben von Kartoffelpüree und Salat

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 *(min. 2 personer)*
m/hasselbackkartoffel, garniture, 2 cremer, 2 sovser og garniture sámt kalve og oksekød **285,-**

Roasted Nights (min. 2 people)
w/hazelnut baked potato, garnish, 2 creams, 2 sauces and garnish and veal and beef

Gebratene Nächte (mind. 2 Personen)
mit Haselnuss-Backkartoffel, Beilage, 2 Cremes, 2 Saucen und Beilage und Kalb und Rindfleisch

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

Postens Spisehuz

Fadøl, flaske øl og Sodavand

Fad øl, 40 cl: kr. 50,-

Royal Pilsner Økologisk Alk. 4,8%
Har en anelse mørkere farve og lidt større mundfylde end en traditionel pilsner. Smagen er behagelig og humlefrisk og byder på en gennemført pilsner oplevelse.

Royal Classic Økologisk Alk. 4,8%
Er præcis, som classic-drikkere foretrækker det. Farven er en flot brun farve, skummet lysebrunt og smagen maltfyldig og rund.

,

Schiøtz Gylden IPA Alk. 5,0%
Udover den kraftige humlekarakter, som er IPA'ens særkende, så har denne Gyldne IPA, som alle øl fra Schiøtz, yderligere en inspiration fra botanikken, som giver den en bredere smagskompleksitet.

Newcastle Brown Ale Alk. 4,7%
Er en gyldenbrun ale med en fyldig smag med stor krop og en frisk, let og sød finish, der giver en sublim blød smags-oplevelse. Det er en mørk øl uden sidestykke: Den har både karakter og er drikkevenlig.

Affligem Ambra double Alk. 6,8%
Er dyb gylden med rimelig god klarhed og et beskeden hvidt skumhoved, denne øl udviser belgiske aromater med pære og æble som den dominerende frugt. Peber og koriander er de fremherskende krydderier over den maltede rygrad.

ØL på flaske: kr. 40,-

Hof
Thorvald Bindesbøll designede den originale flaskeetiket fra 1904 med kongekronen, og Carlsberg Pilsner kom hurtigt til at hedde en 'Hof' i folkemunde. I 1913 tog bryggeriet tilnavnet til sig og satte ordet 'Hof' i parentes, når der blev lavet reklamer for den nye øl, der hurtigt blev en stor succes. I 1931 varemærkeregistrerede Carlsberg tilnavnet Hof, men først i 1937 blev 'Hof' trykt på selve flasken, hvor den fik en prominent plads på flaskehalsen. I 1991 ophørte Carlsberg med at bruge navnet Hof på etiketterne, men til trods for dette bruges navnet stadig i flæng af danskere i alle generationer, når de i dag skal købe en Carlsberg Pilsner.

Grøn Tuborg og Tuborg Classic
Tuborg er et dansk ølmærke, der første gang blev brygget i Hellerup i 1875. Fabrikken bag produkterne, Tuborgs Fa brikker (fra 1935 Tuborgs Bryggerier), blev grundlagt i Hellerup i 1873 og i 1970 fusioneret med Carlsberg. Det meste af fabriksanlægget er i dag revet ned. A/S Tuborgs Fabrikker blev grundlagt i Hellerup den 13. maj 1873 af en gruppe er hvervsmænd, med grosserer og slagteriejer Philip W. Hey an som initiativtager. Han var kommet under vejr med, at H.P. Prior var villig til at sælge det af ham ejede areal med havn i Hellerup. Prior havde i årene 1869-72 anlagt Tuborg Havn. Tuborg-navnet stammer fra et udskænkningssted, som blev opført af Jonas Thue i 1690'erne med navnet Thuesborg. Selv om Thue selv var brygmester, havde han altså personligt ingen forbindelse med det senere bryggeri. Thuesborg blev senere ombygget, og en ny, større villa blev tilføjet med navnet Store Tuborg. Dette blev senere et plejehjem.

Edelweiss Wheat Alk. 4,9%
En hvedeøl med et hint af urter fra alperne.

Anarkist Hazy Ipa Alk. 0,5% Alkohol fri øl
Hazy strågul med et tykt hvidt skum og perlende bobler. Let sødme, moderat krop og behagelig bitterhed. En intens aroma af blomster, citrus og tropiske frugter. Super frisk frugt karakter. Let maltkrop, blød bitterhed og en eminent smag.

Royal Pilsner 0,0% Alkohol fri øl
Royal 0,0 % er lys, gylden, undergæret pilsner med en fast hvidt skum. Duften er let sødlig, smagen er frisk og let. Præcis som en pilsner skal være.

Royal Classic 0,0% Alkohol fri øl
Classic er brygget med udgangspunkt i den velsmagende Royal Classic og har dermed noter af brændt karamel og er en anelse mørkere end 0,0% Pilsner.

Sodavand på flaske kr 40,-

Pepsi MAX
Pepsi Max er en yderst velsmagende sodavand uden sukker.

Coca Cola Original Taste
Coca-Cola Original Taste er den oprindelige, ægte Coca-Cola smag. Produceret i Danmark.

Faxe Kondi
En forfriskende sodavand med smagen af lemon/lime og tilsat druesukker.

Faxe Kondi 0 Kalorier
En forfriskende sodavand med smagen af lemon/lime uden sukker.

Miranda Lemon
En forfriskende sodavand med smagen af lemon/lime og tilsat druesukker.

Miranda Orange
En forfriskende sodavand med smagen af appelsin.

Thor Passion
En forfriskende frugtig sodavand med smagen af passionsfrugt.

Ceres Rød
Vækker farvefulde minder om barndommens røde sodavand med de søde toner af hindbær.

Fuglsang Premium Indian Tonic Økologisk
Forfriskende tonic med noter af kinin – perfekt afbalancere mellem sødme og bitterhed.

Egekilde m/ Brus
Naturligt mineralvand blot tilsat blid brus.

Egekilde Citrus m/Brus
Naturligt mineralvand tilsat perlende brus og en forfriskende smag af citrus.

Egekilde u/ Brus
Naturligt mineralvand.

Adelhardt Hyldeblomst Økologisk
Økologisk hyldeblomst sodavand lavet af friske økologiske hvide hylde blomster. En fantastisk tørstslukker og en skøn sommerdrik.

Adelhardt Rabarber Økologisk
Økologisk Rabarber sodavand er fremstillet af økologisk rabarbersaft. En perlende frisk drik med den klassiske danske rabarbersmag.

Adelhardt Æblemost Økologisk
Økologisk æblemost. Den klassiske æblemost baseret på søde økologiske æbler, der presses til most.

Adelhardt Appelsinjuice Økologisk
Appelsinjuice fremstillet af økologiske appelsiner af den bedste kvalitet.

Postens Spisehuz

Vin og bobler - Kaffe og The

1 glas / 1 flaske

Rødvin:

Laroche Pinot Noir **kr. 60,- / 270,-**

Pinot noir skabt af vinhuset med mange generationers ekspertise fra Chablis. Noter af røde bær som kirsebær, solbær og lidt floralt er tilstede. Flot sydfransk pinot, der vil gå perfekt til retter med svampe.

Clarkson Zinfandel **kr. 80,- / 385,-**

En fyldig duft af mørke modne bær. I smagen finder du modne sorte kirsebær, hindbær samt et strejf af sort peber og eg. En fyldig og saftig vin med velintegrerede tanniner. Anbefales til fyldige retter, en god steak eller julemiddagen med rødkål.

Ripasso Annaberta **kr. 85,- / 425,-**

I sin enkelthed så betyder Ripasso blot at "passere igen". Denne proces udtrækker de flotte farvenuancer og kroppen, det øger aromaerne, smag og holdbarhed. Efter anden gæring på resterne af kvaset fra Amaronen, så lagrer vinen 12 måneder på egefade. Vinen har en krydret og koncentreret duft af modne frugter og en svag nuance af vanilje. Smagen er saftig og fyldig med behagelige noter af solbær, rosiner og blommer. Velegnet til grillet og stegte kødretter, fyldige pastaretter og modne oste.

Hvidvin:

Laroche Chardonnay **kr. 60,- / 270,-**

Vinen har en smuk gylden farve i glasset, og byder på en dejlig frugtig aroma med hints af akacie og delikat hyldeblomst kombineret med violer, citrus, fersken som sammen resulterer i en fløjs blød konsistens og en lang, frisk og behagelige eftersmag.

Moillard, Chablis coquillage **kr. 80,- / 385,-**

Vinen gærer på gamle fade og inden den tappes, fadlagres den mellem 12-16 måneder på fransk eg, afhængigt af hvad den pågældende årgang har bedst af.

Rosé:

Matheus Original **kr. 60,- / 270,-**

Mateus Rosé er ideel som aperitif eller som ledsager til lette måltider, fisk og skaldyr, hvidt kød, grillretter og salater. Mateus Rosé er en frisk og let perlende Vin fra Portugal. Duften og smagen er frugtig af røde bær. Det er en vin der bør nydes afkølet. Passer godt til lette måltider, pasta og pizza, asiatiske retter eller alene som aperitif.

Clarkson, Blush Rosé **kr. 80,- / 385,-**

En rigtig dejlig og velafbalanceret rosévin. Her er en tilpas tørhed, god fylde, modne jordbær i duft og smag, noter af hindbær og en lang og frugtrig eftersmag.

Bobler:

Moillard Cremant Rosé **kr. - / 375,-**

Et dejligt blend af chardonnay, pinot noir og aligoté. Vinens base er fra flere marker, men mestendels fra Cotes, Hautes Cotes de Beaune og Nuits samt Chalonnaise. Den flotte lyse pink farve er en dejlig start på et glas bobler. Når det følges op af bløde toner af jordbær i den delikate duft, og smag af brød og lidt grape i smagen, så bliver man glad. Vil være oplagt til frugtdessert eller sorbet.

Moillard Cremant Hvid **kr. - / 375,-**

Fantastisk Crémant de Bourgogne Brut lavet præcis som Champagne.

Kaffe, stempelkande **kr. 45,-**

The, 1 kande, **kr. 45,-**

Lord Nelson

Klassisk "Afternoon Tea" af Darjeeling, Ceylon og Keemun. En ærkebritisk klassiker - med en hilsen til den berømte engelske admiral.

Ekkodalsthe

Skøn blend af sort og grøn the med tranebær, granatæbleblomst, jordbær og vanilje.

Cool Mint

Skøn, forfriskende smag af lemongrass og pebermynte med en lang, sødlig og fyldig eftersmag af æble og lakridsrod. En stærkt vanedannende klassiker. Anbefalet trækketid min. 8 minutter, eller lad blot theen blive i kanden. Jo længere tid Cool Mint trækker jo fyldigere og mere sødlig bliver den. Prøv den også som isthe!

Sort Julethe

Pragtfuld julethe: Husets blend med herlig smag og duft af den helt rigtige, gammeldags jul. Trækketid 3 minutter. Ceylon/sort kinesisk the med æble, kanel, kardemomme, sort peber, orangeskal, mandel, nelliker, samt bær/blomster.

Postens Spisehuz

COCKTAILS

Whiskey Sour 95,-
whiskey, sukkersirup, lime, æggehvidert, angostura

Espresso Martini 75,-
vodka, kahlua, kaffe

Mojito 95,-
lys rom, danskvand, sukkersirup, lime, mynte

Clover Kiss 95,-
cointreau, gin, sukkersirup, hindbærsirup

Dark´N´Stormy 75,-
mørk rom, lime, ginger beer

Piña Colada 85,-
lys rom, kokossirup, ananas juice

White Russian 75,-
vodka, kahlua, sødmælk

Solero 75,-
vodka, lime, sprite

Sex on the beach 85,-
vodka, tranebær– og appelsin juice,
ferskenlikør, cremé de cassis

Cosmopolitan 75,-
cointreau, vodka, tranebærjuice

Irish Kaffe, m/4 cl. Whiskey 75,-
Tullamore Dew Irish Whiskey.

Irish Kaffe, m/4 cl. likør 75,-
Zuidam Amaretto Likør.

SHOTS - 2 cl

Galiano 1 stk 30,- / 10. stk 270,-

Lakrids, æble-karamel, små fugle,
1 stk 20,- / 10. stk 180,-

DRINKS

Det Gamle Posthus m/6 cl. spiritus 90,-
Vodka, Tequila, rosés grenadine,
passion sodavand, limefrugt

Harvey Wallbanger m/6 cl. Spiritus 90,-
Vodka, Licor 43, appelsin juice

Filur m/4 cl. Spiritus 75,-
Vodka, Appelsin juice , Rosés Grenadine,
rød sodavand, appelsinskive

Alabama Slammer m/ 5 cl. Spiritus 85,-
Southern Comfort, gin, amaretto likør, appelsinjuice

Tequila Sunrice m/ 4 cl. Spiritus 75,-
Tequila, rosés grenadine, appelsinjuice

Æblekage drik m/4 cl. Spiritus 75,-
Licor 43, Æblemost, Flødeskum.

Gin & Tonic 70,-
Gin, tonic

Gin Hass 75,-
Gin, mango, lime, miranda

Harvey Wallbanger 90,-
Vodka, licor 43, appelsin juice

Porn Star Martini 85,-
Passion, sukkersirup, vodka, citron

Filur 75,-
Vodka, appelsinjuice, rød sodavand

Alabama Slammer 85,-
Southern comfort, gin, amaretto, appelsinjuice

Tequila Sunrice 75,-
Tequila, grenadine, appelsinjuice

Koldskål 75,-
Licor 43, ananasjuice, fløde

Æblekage 75,-
Licor 43, æblemost, flødeskum

Aperol Spritz 95,-
prosecco, aperol, danskvand

Postens Spisehuz

Snaps - Akvavit: 2 cl / 4 cl / 6 cl **kr. 40,- / 75,- / 105,-**

Fadlageret Brøndums Akvavit 38%

Brøndums Snaps Fadlagret er en smagfuldt krydret snaps med sherry og rom. Basen i Brøndums Snaps Fadlagret er et maltdestillat, som er lagret 2½ år på amerikanske whiskyfade og krydret med sherry, rom, pomerans og citronskal. Dette er en snaps med fadkarakter, der tilfører blødhed og kompleksitet til smagen i form af toner af karamel, vanilje og ristede noter fra fadet. En kompleks snaps med fadkarakter, men samtidig blød og yderst tilgængelig i smagen. Brøndums Snaps Fadlagret bør nydes, som den er, eller køleskabskold.
Snapsen er ideel til smagfulde frokostretter som f.eks. stegt og røget fisk, skaldyr, leverpostej, hønsesalat, oksepålæg og modne oste.

Brøndums Akvavit 40%

Brøndums Snaps Original har en fyldig og rund smag af nordisk kommen. Derudover er den krydret med råmalt og sherry, der bidrager til god kompleksitet, ekstra fylde og en bredere smagsoplevelse.
Snapen bør nydes afkølet og er velegnet til klassiske frokostanretninger.
Denne akvavit er også perfekt til hjemmelavet bjesk og kryddersnaps i kombination med naturens urter og bær.

Linje Akvavit 41,5%

Linie Aquavit er den eksklusive akvavit fra Norge, som produceres af Arcus AS i Oslo. Den er verdenskendt for sin rejse rundt om jorden. Lagret på sherryfade og fragtet som dækslast på en 4 måneder lang rejse opnår Linie Aquavit sin gyldne farve og sin enestående smag, der hverken kan kopieres eller genskabes ad kunstig vej.
På rejsen krydses "linien" eller ækvator 2 gange - heraf navnet. Set gennem flasken, er der på bagsiden af hver flaskes etiket skrevet hvornår og med hvilket skib, den pågældende Linie Aquavit har krydset ækvator. Dermed kan man se "dannelsesrejsen", og på internettet kan efterfølgende finde frem til den sejlrute som påvirkede smagen i flasken.
I dag er det 9 forskellige skibe ejet af det norske rederi Wilhelm Wilhelmsen, som sørger for sørejsen med Akvavit. Fadene bliver fortsat transporteret som dækslast, og hver måned bliver nye fade losset på skibene, som tager dem på den ca. 4 måneder lange rejse gennem 35 lande.

OP Anderson Økologisk 40%

O.P. Anderson Original er en økologisk, fyldig og afbalanceret krydret akvavit med en intens smag af anis, kommen og fennikel.
Det er en traditionsrig svensk akvavit, der er fremstillet på nøje udvalgte råvarer og krydret efter en original opskrift. Krydderidestillatet lagres på egetræsfade i minimum 6 måneder, hvilket bidrager til en mere afrundet og imødekommende smag.
Denne akvavit passer perfekt til skandinavisk mad som f.eks. skaldyr, røget laks, sild og modne oste.

Aalborg Export Akvavit 40%

C. A. Olesen var en af grundlæggerne af De Danske Spritfabrikker og har lagt navn til en gade i Aalborg. Den nye gyldne akvavit, som han lancerede i 1913, blev derimod ikke opkaldt efter ham. Den fik navnet Aalborg Export Akvavit.
Aalborg Export Akvavit er fremstillet på destillat af kommen og afrundet med sherry. Den har en rund, nuanceret smag, fordi aromaen fra kommen suppleres med nuancer af sveske og appelsin.
Aalborg Export Akvavit passer stort set til al mad. Men måske ekstra godt til stegt fisk, kød med let røget smag, hamburgerryg eller en klassisk hønsesalat.

Rød Aalborg Export Akvavit 45%

HISTORIEN: Danskerne har givet den kælenavnet 'Rød Aalborg', men dens rigtige navn fik den allerede i 1846, da den blev lanceret af Isidor Henius – manden, der bragte den danske snapseproduktion op på et kvalitetsniveau, vi kender i dag.

OPLEVELSEN Aalborg Taffel Akvavit er arketypen på en klar, dansk akvavit. Den har en tydelig smag af kommenfrø, men lukker man øjnene, kan man ane en diskret eftersmag af appelsin.

MADEN DEN PASSER TIL Den passer perfekt til et stykke med marineret sild serveret med en løgring.
Og der er garanti for succes, hvis den serveres til et stykke med spegepølse eller flæskesteg med surt.

Postens Spisehuz

Snapser fra Bornholm

Snaps - Akvavit: 2 cl / 4 cl / 6cl **kr. 40,- / 75,- / 105,-**

Bornholmer Sommer akvavit - 40%

Bornholmer Sommerkavavit er en let of liflig akvavit fra Den Bornholmske Spritfabrik, lavet med et udtræk af hyldeblomst.
Essensen af den danske sommer på flaske! Vi anbefaler, at man nyder akvavitten let afkølet, gerne som akkompagnement til et veldækket frokostbord.

Bornholmer Jule akvavit - 42%

Bornholmer Juleakvavitten er fremstillet af "Bornholmer 1855 Traditionsakvavit", en luksusakvavit fremstillet ud fra opskrifter, der stammer fra Hasle Dampbrænderi, tilsat udtræk af nellike og appelsin, som sammen giver en krydret smag af jul. Akvavitten bør nydes afkølet 6-10°C.

Special Edition - Rabarber & Stjerneanis - 25%

Serien Special Edition er udviklet i samarbejde med udvalgte nordiske kokke og bartendere, og er en moderne hyldest til den klassiske snaps.
Den innovative kok Casper Sobczyk, også kendt som smørkokken fra Solskinsøen, er manden bag Special Edition 1 - Rabarber og Stjerneanis. Special Edition 1 samler det danske sommerland i en unik og sanselig smagsoplevelse, og får sin smukke lyserøde farve fra de solmodne rabarber.
Special Edition 1 kan drikkes, som den er. Den søde snaps kan også blandes i desserter eller anvendes som en del af Caspers signaturcocktail: Kongen af Danmark.

ØKO No. 1 - FROST - Klar akvavit - 40%

FROST er vores bud på en klar Akvavit. FROST Akvavit er fremstillet i Nexø på Bornholm, - skabt af økologisk hvede og lokalt kildevand, som har lagret på mineralsk klippegrund i milliarder af år. Forenet giver det akvavitten en mild og ren smag. Med sin diskrete antydning af kommen, krondild og citrus er FROST Akvavit frisk og silkeblød mod ganen og efterlader dig med en behagelig krydret eftersmag.
Du kan nyde en FROST Akvavit ved alle de gode stunder omkring frokostbordet med de traditionelle danske frokostretter. FROST Akvavit bliver aldrig dominerende og er som skabt til det klassiske kolde bord.
Akvavitten går særdeles godt i spænd med alle typer fisk og skaldyr samt lette kødretter. *Vi anbefaler, at du serverer FROST ved 5-7 grader.*
Med FROST Akvavit har vi skabt en økologisk akvavit, som repræsenterer det bedste fra Bornholm.

ØKO No. 2 - BLOND - Gylden akvavit - 40%

BLOND er vores bud på en økologisk gyldenblond akvavit. BLOND Akvavit er fremstillet i Nexø på Bornholm, - skabt af økologisk hvede og lokalt kildevand, som har lagret på mineralsk klippegrund i milliarder af år. Forenet giver det akvavitten den milde og rene smag.
Vores BLOND Akvavit giver dig smagen af kardemomme, perikum og et strejf af sort peber. Den har en nuanceret, krydret og rund smag, som varmer i ganen. De smukke gardiner i glasset løfter sløret for en akvavit med fylde og tyngde, som passer fortrinligt til det danske frokostbord.
BLOND Akvavit gør sig ekstra god sammen med stegt fisk, kød med let røget smag eller en klassisk hønsesalat.

ØKO No. 3 - Figen snaps - 40%

Den fyldige og runde figensnaps er lige så smuk og gylden af udseende, som den er sød og silkeblød i munden.
Den stjernespækkede No 3 Figen har høstet såvel roser som stjerner hos anmeldere verden over samt guld ved internationale konkurrencer. En skøn, mild og rund snaps. No 3 Figen er en sand vinder ved dessert- eller ostebord.
Anbefales til: Ost & Dessert

Postens Spisehuz

Snaps - Akvavit: 2 cl / 4 cl / 6cl **kr. 40,- / 75,- / 105,-**

ØKO No. 6 - Limited Edition, fadlagert figen - 40%

Hvert år d. 14. oktober i forbindelse med vores Borholm Spirits fødselsdag lancerer de et begrænset oplag af deres Limited Edition Snaps.
Den er fadlagret på egetræsfade og er en fyldig og rund figensnaps. Den er lige så smuk og gylden af udseende, som den er sød og silkeblød i munden. En behagelig og karismatisk økologisk snaps.
Limited Edition No 6 Fadlagret Figen er en sand vinder som en avec til desserten, kaffen eller ostebordet.

ØKO No. 8 - Chili & honning snaps - 40%

No 8 Chili & Honning er fremstillet med udgangspunkt i den traditionelle bornholmske honningsyp, *som er en bornholmsk specialitet elsket af såvel lokale som besøgende. Chili & Honningsnaps skal ligesom honningsyp nydes til saltstegte sild. Den fyldige snaps er desuden en sikker følgesvend til retter med svinekød eller til det store frokostbord.*
Vi har tilsat en knivspids chili, hvilket resulterer i en sød og rund snaps, der slutter med et lille bid.
Anbefales til: Sild, Svinekød, Ost & Dessert

Snaps Bornholm ØKO No. 2 - havtorn, dild, agurk snaps - 40% (Så længe at vi har den på lager)

Havtorn, Dild & Agurk kombinerer den forfriskende smag af dild med den afrundede havtorn og den milde agurk i en smagseksplosion, som går fantastisk til sildebordet eller til krebsegildet. Kombinationen er vores bud på en snaps til Ny Nordisk madlavning.
Anbefales til: Sild

Snaps Bornholm ØKO No. 6 - Blåbær & citron snaps - 40% (Så længe at vi har den på lager)

Med hovedingredienserne blåbær og citron kombineres sødme og syre. No 6 Blåbær & Citron har en smuk og atypisk blålilla farve, som afslører indholdet af blåbær i den på en og samme tid friske og sødmefulde snaps. Blåbær & Citron Snaps passer fortrinligt til det store kolde bord samt til fisk og skaldyr.
Anbefales til: Rødspætte & Æg og rejer

A vec. 4 cl:

Baileys Irish Cream Alk. 17% **Kr. 49,-**

En af livets små glæder er Baileys Original Irish Cream – et sødmefuldt møde mellem den fineste, irske whiskey og spiritus, irsk fløde, fyldig chokolade og vanilje.

Pocas Portvin LBV 2017 Alk. 19,5 **Kr. 55,-**

Fuld rød farve. Intens smag af modne bærfrugter. Tæt og fyldig, afbalanceret og en meget lang mundfinish.
Fremragende med cremede oste, chokolade og vildt.

Cognac XO Alk. 40% **Kr. 85,-**

Normandin Cognacs er lavet af Gautier Congac Gemaco House. Det er et af de ældste cognachuse og ligger i dag, stadig som i 1755, i en gammel vandmølle henover floden, Osme. Under besøg i kældrene kan man høre flodens brusen gennem gulvet, mens aromaerne fra flere århundreders cognaclagring siver fra de traditionelle Limousine egetræsfade.
Normandin Cognac XO Extra er lavet af et unikt blend, der har lagret i minimum 10 år.

Plantation Black Cask Rum 2018 Alk. 40% **Kr. 55,-**

Plantations Black Cask har man beholdt Barbados-komponenten fra tidligere år, men denne gang suppleret med en tung og kraftig pot still-rom fra Fiji, der giver modspil til Barbadosrommens lette, sødlige kokos og vaniljenoter. Resultatet er blidt og rundt, men med masser af fylde og smag.
***Farve**: Kastanjebrun*
***Duft**: Chokofanter, let brændte egetræsnoter og lys chokolade.*
***Smagsnoter**: Sødmefuld men også kraftig smag med noter af kokos, dadler, kandis og æblesirup.*

Bitter **Kr. 43,-**

1-Enkelt bitter *har en sødlig smag med antydninger af citrus og anis.*
Fernet Branca *- En Klassisk Italiensk Bitter med Dybde og Karakter.*
Fernet Menta *er en anderledes frisk bitter. En perber-mynte udgave af den klassiske Fernet Branca.*
Gammel Dansk, *en ægte dansk bitter dram.*
Jägermeister *indeholder 56 forskellige planter/rødder/frugter/blomster.*

Postens Spisehuz

Postvæsenets nye historiske bygning.

I februar 1908 erhvervede Postvæsenet grunden af avlsbruger P. Hansen Kofoeds enke, hvor der indtil da, lå en gård. Købsprisen var 13.750,- kr. og der skulle opføres et stateligt posthus, som også ville rumme telegrafvæsenet.

Arkitekt Mathias Bidstrup tegnede posthuset, og det var H.P. Bidstrups Bygge-forretning, der de følgende 2 år stod for opførelsen af posthuset.
Arkitekt Mathias Bidstrup var samtidig en af indehaverne af byggeforretningen.
Byens borgere var ikke tilfredse med post-huset, da det åbnede i 1910. Man mente ikke, det fremtrådte som en administrationsbygning.

Arkitekten måtte forklare, at han var blevet bedt om at bygge et posthus med en særlig karakter.
Hovedmaterialet er i det ydre Bornholmske natursten, et materiale der af flere sagkyndige findes, at være det ædleste, man kan anvende til offentlige bygninger her på øen.

Inspirationen til bygningen har været de gamle bindingsværksbygninger og ikke mindst bindingsværkspartierne i vore gamle, karakteristiske klokke tårne.

Posthusets ydre ligner ikke andre danske Posthuse, men det var heller ikke meningen, for andre danske byer ligner heller ikke Rønne, forklarede Mathias Bidstrup.

I dag regnes det gamle posthus bygning for at være en af Mathias Bidstrups bedste og smukkeste, et hovedværk i tidens nationalromantisk stil.

Rønne Posthus fik en tilbygning i 1977 og en efterfølgende modernisering i 1995.
Der blev drevet posthus i 102 år frem til 1. oktober 2012.

Bygningen blev herefter overtaget af Ole Almeborg, der fik stue og 1. sal totalrenoveret.
Det var Steenbergs Tegnestue der stod for den nye indretning.
I stueetagen blev indrettet reception, opholdsafdeling og to værelser, og på førstesalen seks værelser.

Rønne byforening havde rosende ord til ombygningen af Rønne Posthus på Lille Torv.
Posthuset havde nu fået et formål, som kunne indpasses i den særegne bygning, uden at skæmme, konstaterede byforeningens formand Niels-Holger Larsen, som på foreningens vegne takkede både ejer og kommunens byggesagsbehandling.
Herefter blev det udlejet og åbnede som Hotel i 2014.

1.april 2021 overdrages nøglerne til Kenneth Nielsen.
Navnet bliver nu "Det Gamle Posthus"
Hotellet vil blive drevet videre som "Hotel Det Gamle Posthus" på adressen Lille Torv 18, Rønne.

Der skeer ændringer i bygningens stueplan. Her er der skabt en indbydende og hyggelig restaurant, som åbnede 28. okt. 2022.

På 1. sal ligger hotellets 6 rummelige værelser, der alle løbende vil få fornyet indretning med bl.a. bornholmske malerier og møbler tilpasset husets stil. 2. etage står på nuværende tidspunkt tom, men her er ønsket at få skabt noget unik og brugbart på de ca. 200 kvm.

Siden 28. oktober 2022 har Ketty og Jan drevet restaurant i bygningen og pr. 1. sept. 2023 overtog de også hotel driften.

Vi byder dig velkommen til Postens Spisehuz