



Postens Spisehus

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

Køkkenet lukker kl. 20:00

Forret / Starter:

Tarteletter ^m/høns i asparges 35,- pr. stk

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

Kroketter ^m/Confit de Canard ^m/dyppelse 99,-

Croquettes ^w/Confit de Canard ^w/dipping sauce
Kroketten ^m/Confit de Canard ^m/Dip-Sauce

Rejecocktail ^m/grønlandske rejer 125,-

Prawn cocktail ^w/Greenlandic prawns
Krabbencocktail ^m/grönländischen Krabben

Tatar ^m/sylv, creme og knas 135,-

Tartar ^w/ pickled, cream and crunch
Tatar ^m/ Gurken, Sahne und Crunch

Hvide asparges ^m/creme, æg og rejer 115,-

White asparagus ^w/cream, eggs and prawns
Weißer Spargel ^m/Sahne, Eier und Krabben

Hovedret / Main Course / Hauptgang:

Kokkens egen Cog au vin (blanc) 199,-

Chef's own Cog au vin / Kocheigenes Cog au vin

Helstegt rødspætte ^m/persillesovs og kartofler 249,-

Roasted plaice ^w/parsley sauce and potatoes
Gebratene Scholle ^m/ Petersiliensauce und Kartoffeln

Postens Mørbradgryde ^m/ris og chutney 179,-

Postens Sirloin stew ^w/rice and chutney
Postens Lendenbraten ^m/Reis und Chutney

Pakmesterens Entrecote ^m/Garniture og løg

Vælg ml. bearnaise eller pebersovs 269,-
Entrecote ^w/Garnish Choose between béarnaise sauce
or peppersauce
Entrecote ^m/Topinambur und Zwiebeln.
Wählen Sie zwischen Sauce béarnaise oder pepper sauce

Vagtens Kalvelever

^m/bløde løg, kartofler, surt og sovs 182,-
Veal liver ^w/potatoes, mushroom sauce and garnish
Kalbsleber ^m/Kartoffeln, Pilzsauce und Beilage.

Krydret nakkekotelet ^m/urtemos og let salat 179,-

Spicy neck chop ^w/herb mash and light salad
Pikantes Nackenkotelett mit Kräuterpüree und leichtem Salat

Vegetar / Vegetarian / Vegetarisch:

Returpost Risotto ^m/årstidens grønt 179,-

Risotto ^w/seasonal vegetables (vegetarian)
Risotto ^m/saisonalem Gemüse (vegetarisch)

Dessert / Nachspeise:

Se under frokost, See under lunch, Siehe unter Frühstück

Kun tirsdag / Tuesday only / Nur Dienstag

Stegt flæsk og persillesovs - 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 / Wednesday only / Nur Mittwoch

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 torsdag / Thursday only / Nur Donnerstag

Moules Frites ^m/fritter og dip 185,-

Moules Frites ^w/ fries and dip
Moules Frites ^m/ Pommes und Dip

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, 2 cremer,
2 søvser: bearnaise og pebersovs samt garniture og
Skive skåret kalve og oksekød 285,-

Roasted Nights (min. 2 people)

^w/hazelnut baked potato, garnish, 2 creams,
2 sauces: béarnaise sauce and red peppersauce and garnish
and veal and beef

Gebratene Nächte (mind. 2 Personen)

mit Haselnuss-Backkartoffel, Beilage, 2 Cremes, 2 Saucen:
Sauce béarnaise und pepper und
Beilage und Kalb und Rindfleisch

Vi kører ikke dagens ret, når vi griller.

We don't run the dish of the day, when we grill.

Beim Grillen lassen wir das Tagesgericht nicht laufen.

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

Kun et betalingskort pr. bord.

Only one payment card per table / Nur eine Zahlungskarte pro Tisch.