



# Postens Spisehus

## Aften menu

**Tirsdag til lørdag fra kl. 17:00**

Køkkenet lukker kl. 20:00

### Forret / Starter:

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

**Rejecocktail** <sup>m</sup>/grønlandske rejer 125,-  
Prawn cocktail <sup>w</sup>/Greenlandic prawns  
Krabbencocktail <sup>m</sup>/grönländischen Krabben

**Carpaccio** <sup>m</sup>/ristede pinjekerner og vinagrete 129,-  
Carpaccio <sup>w</sup>/roasted pine nuts and vinagrete  
Carpa <sup>m</sup>/gerösteten pinienkernen, und vinagrete.

**Hvide asparges** <sup>m</sup>/ rejer og mousseline sauce 125,-  
White asparagus <sup>w</sup>/Cream, eggs and prawns  
Weißer Spargel <sup>m</sup>/Sahne, Eier und Krabben

**Rimet kammusling** <sup>m</sup>/asparges og kold skilt sauce 115,-  
Pan-seared scallops <sup>w</sup>/asparagus and cold sauce  
Gebratene Jakobsmuscheln mit Spargel und kalter Sauce

### Hovedret / Main Course / Hauptgang:

**Hel stegt rødspætte <sup>m</sup>/sommer grønt, kartofler og sauce** 249,-  
Whole fried plaice with summer vegetables, potatoes and sauce

Ganz gebratene Scholle mit Sommergemüse, Kartoffeln und Soße

**Kyllingebryst <sup>m</sup>/grønt, kart. og sauce** 210,-  
Chicken breast with vegetables, potatoes and sauce  
Hähnchenbrust mit Gemüse, Kartoffeln und Soße

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

**Pakmesterens Entrecote <sup>m</sup>/Garniture, sauce, kartofler og grønt** 269,-  
Entrecôte <sup>w</sup>/Garnish Choose and sauce  
Entrecote <sup>m</sup>/Topinambur, Zwiebeln und sauce

**Vagtens Kalvelever <sup>m</sup>/bløde løg, kartofler, surt og sovs** 182,-  
Veal liver <sup>w</sup>/potatoes, mushroom sauce and garnish  
Kalbsleber <sup>m</sup>/Kartoffeln, Pilzsauce und Beilage.

**Risotto <sup>m</sup>/årstidens grønt - vegetarisk** 179,-  
Risotto <sup>w</sup>/seasonal vegetables - vegetarian  
Risotto <sup>m</sup>/Gemüse der Saison - vegetarisch

### Kun tirsdag / Tuesday only / Nur Dienstag

**Stegt flæsk og persillesovs - ad libitum** 199,-  
<sup>m</sup>/hvide kartofler og rødbeder

Roast pork and parsley sauce - ad libitum  
<sup>w</sup>/white potatoes

Schweinebraten und Petersiliensauce  
ad libitum <sup>m</sup>/weißen kartoffeln

### Kun Onsdag og torsdag Only on Wednesdays and Thursdays Nur mittwochs und donnerstags

**Husmandskost** 95,-

Gode gamle klassiker som vor mor lavede dem  
Spørg tjeneren om dagens ret.

Good old classics just like mum used to make.  
Ask the waiter about the dish of the day.

Gute alte Klassiker, wie sie unsere Mutter  
zubereitet hat. Fragen Sie den Kellner nach  
dem Tagesgericht.

### Kun fredag / Friday only / Nur Freitag

**Wienerschnitzel med dreng**  
<sup>m</sup>/pomme saute og dampede ærter 225,-

Wienerschnitzel <sup>w</sup>/boy, pomme saute  
and steamed peas

Wienerschnitzel <sup>m</sup>/junge mit pommes frites und  
gedünsteten erbsen

### Kun lørdag / Saturday only / Nur Samstag

**Roasted Nights** (min. 2 personer) 295,-  
<sup>m</sup>/hasselbackkartoffel, 2 cremer,  
2 sovser og 2 slagskød

Roasted Nights (min. 2 people)  
<sup>w</sup>/hazelnut baked potato, garnish, 2 creams,  
2 sauces and garnish and 2 types of meat

Gebratene Nächte (mind. 2 Personen)  
<sup>m</sup>/Haselnuss-Backkartoffel, Beilage, 2 Cremes,  
2 Saucen und 2 Fleischsorten

### Dessert / Nachspeise:

Se under frokost  
See under lunch  
Siehe unter Mittagessen

*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.*