



Postens Spisehus

Snaps

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.

Snapsen bør nydes afkølet og er velegnet til klassiske frokostretninger.

Denne akvavit er også perfekt til hjemmelavet bjesk og kryddersnaps i kombination med naturens urter og bær.

Linje Akvavit 41,5%

Linje 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 Linje 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 Linje Aquavit har krydset ækvator. Dermed kan man se "dannelsesrejsen", og på internettet kan efterfølgende finde frem til den sejlroute 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 arketyperen 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 Spisehus

Snapser fra Bornholm

Snaps - Akvavit: 2 cl / 4 cl / 6cl

kr. 40,- / 75,- / 105,-

Bornholmer Sommer akvavit - 40%

Bornholmer Sommerakvavit er en let og 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.

Æble, Vanilje og Mandel, Ditte Julies Special Edition 2 - 25%

Serien Special Edition er blevet udviklet i samarbejde med udvalgte nordiske kokke og kagebogsforfattere og udgør en moderne hyldest til den klassiske snaps.

Ditte Julie Jensen, den passionerede iværksætter og kagebogsforfatter, står bag Special Edition 2 - Æble, Vanilje & Mandel.

Special Edition No. 2 repræsenterer en moderne hyldest til den klassiske snaps, og denne særlige udgave er fyldt med smagen af søde æbler, vanilje og mandel. Denne søde og let krydrede snaps vil tage dine smagsløg med på en eventyrlig rejse tilbage til din barndom, når du nyder en nip af den.

Med vores innovative tilgang til snaps har vi, i samarbejde med Ditte Julie, udviklet en **sanselig smagsoplevelse, som kan drikkes som den er eller anvendes som en ingrediens i madlavning, desserter og cocktails.**

Denne snaps er en perfekt ledsager til en god kop kaffe eller et stykke kage og vil udgøre en unik tilføjelse til enhver festlig lejlighed. Nyd den let afkølet og lad dig forføre af dens søde og let krydrede smag.

ØKO No. 2 - havtorn, dild, agurk snaps - 40%

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

Anbefales til: Sild

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 mineralisk 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 mineralisk 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 hønse Salat.



Postens Spisehuz

Snaps fra Bornholm

Snaps - Akvavit: 2 cl / 4 cl / 6cl

kr. 40,- / 75,- / 105,-

Dild Akvavit - 38%

Dild Akvavit er en perfekt balance mellem de forfriskende noter af dild og den livlige citrus, der skaber en smagsoplevelse ud over det sædvanlige. Den friske duft af dild, udløses så snart flasken åbnes, og inviterer på en frisk og behagelig smagsoplevelse. Dild Akvavit er som skabt til fisk- og skaldyr herunder gravet laks, krebshealesalat mm. Når du tager din første slurk, vil du opleve, hvordan vores akvavit udfolder sig på ganen med noter af frisk dild og subtile undertoner af citrus, der komplimenterer fisk- og skaldyrsretterne.

Snaps - Akvavit: 2 cl / 4 cl / 6cl

kr. 45,- / 80,- / 110,-

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

ØKO No. 5 - Vanilje Snaps - 40%

Er du til den søde og bløde smag af vanilje? No. 5 Vanilje fra Bornholm Spirits er en ren fornøjelse for sanserne. Her bliver økologiske vaniljestænger nænsomt flækket og sænket direkte ned i den gyldne snaps, hvor de langsomt afgiver deres fyldige, naturlige aroma. Resultatet er en harmonisk og rund snaps med en behagelig sødme og en dyb, autentisk vaniljesmag.

Perfekt til desserter, hvor den især komplimenterer retter med æble – prøv den for eksempel til en klassisk gammel dags æblekage. Den gør sig også fremragende på et ostebord, hvor dens sødme balancerer de kraftige og cremede oste. **Anbefales til: Dessert, ostebord og hyggelige stunder.**

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. 6 - Blåbær & citron snaps - 40%

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

Snaps - Akvavit: 2 cl / 4 cl / 6cl

kr. 50,- / 90,- / 125,-

Snaps Bornholm ØKO No. 4 - Pære snaps - 40%

Limited Edition Pære snaps er fremstillet på økologiske pærer og lagret på ståltank for at fremhæve den naturlige sødme, har denne snaps en intens duft af solmodne pærer og en elegant, afrundet smag med skønne pærenoter.

Servering: Perfekt til frokostbordet og ostanretninger. Kan nydes rent ved stuetemperatur eller afkølet.

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

Hvert år d. 14. oktober i forbindelse med vores Bornholm 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.