



Postens Spisehus

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

Køkkenet lukker kl. 20:00

FORRETTER

Vitello tonnato á la Posthuset 119,-

Kalv ^m/ tun og ansjosmayonnaise.

Veal ^w/ tuna and anchovy mayonnaise / Kalbfleisch ^m/ Thunfisch-Anchovis-Mayonnaise

Kold røget laks med hummermayonnaise 135,-

brændte syltede rødløg, friterede boghvedekerner og syrnet fløde skilt med dildolie

Cold-smoked salmon ^w/lobster mayonnaise, charred pickled red onions, fried buckwheat kernels and soured cream separated with dill oil

Kaltgeräucherter Lachs ^m/ Hummermayonnaise, gebrannten eingelegten roten Zwiebeln, frittierten Buchweizenkernen und saurer Sahne mit Dillöl

Rejecocktail 125,-

^m/salat, asparges, tomatmayonnaise og citron

Prawn cocktail ^w/ salad, asparagus, tomato mayonnaise and lemon

Krabbencocktail ^m/ Salat, Spargel, Tomatenmayonnaise und Zitrone

Variation af kartofler 115,-

syltede, marinerede og friterede kartofler ^m/purløgs mayonnaise og løgkompot

Potato selection – pickled, marinated and fried potatoes ^w/ chive mayonnaise and onion compote

Kartoffelvariation – eingelegte, marinierte und frittierte Kartoffeln

^m/ Schnittlauchmayonnaise und Zwiebelkompott

HOVEDRETTER

Postens Mørbradgryde ^m/ris og chutney 179,-

Posthus Pork Tenderloin Stew ^w/ rice and chutney

Posthus-Schweinefilet-Eintopf ^m/ Reis und Chutney

Stegt kulmule ^m/ årstidens grønt, smørstegte kartofler vent ^m/ friske urter og citronsaUCE 245,-

Fried hake ^w/ seasonal vegetables, butter-fried potatoes ^w/ fresh herbs and lemon sauce

Gebratener Seehecht ^m/saisonalem Gemüse, in Butter gebratenen Kartoffeln

^m/ frischen Kräutern und Zitronensauce

Kalvemørbrad ^m/bagt tomat, pommes frites, bearnaise creme og salat vent i vinaigrette 275,-

Veal tenderloin ^w/ roasted tomato, French fries, béarnaise cream and salad ^w/vinaigrette

Kalbsfilet ^m/ gebackener Tomate, Pommes frites, Béarnaise-Creme und Salat ^m/ Vinaigrette

Stegt polenta ^m/årstidens grønts, smørstegte kartofler vent med friske urter og citronsaUCE 189,-

Fried polenta ^w/ seasonal vegetables, butter-fried potatoes ^w/ fresh herbs and lemon sauce

Gebratene Polenta ^m/ saisonalem Gemüse, in Butter gebratenen Kartoffeln

^m/ frischen Kräutern und Zitronensauce

Kalvelever ^m/ bløde løg, kartofler, sylt og svampe sovs 185,-

Veal liver ^w/ soft onions, potatoes, pickles and mushroom sauce

Kalbsleber ^m/ weichen Zwiebeln, Kartoffeln, eingelegtem Gemüse und Pilzsauce



Postens Spisehus

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

Køkkenet lukker kl. 20:00

Ost og dessert

Gammeldaws Æblekage 89,-

^m/flødeskum, æblecoulis, og æbletulle

Traditional Danish Apple Cake ^w/whipped cream, apple coulis and apple tuile

Traditioneller dänischer Apfelkuchen ^m/Schlagsahne, Apflecoulis und Apfeltuile

Bananasplit 95,-

^m/vaniljeis og flødeskum

Banana Split ^w/vanilla ice cream and whipped cream

Banana Split ^m/Vanilleeis und Schlagsahne

Rabarbertærte 109,-

^m/vaniljemousse og myntestøv

Rhubarb tart ^w/vanilla mousse and mint dust

Rhabarber-Tarte ^m/Vanillemousse und Minzstaub

Bornholmer is 95,-

^m/3 forskellige slags is

Bornholm ice cream ^w/3 different flavours of ice cream

Bornholmer Eis ^m/3 verschiedenen Eissorten

Oste, 4 slags 129,-

^m/hjemmelavet knækbrød og tomatkompot

Four types of cheese with homemade crispbread and tomato compote

Vier Sorten Käse ^m/hausgemachtem Knäckebröt und Tomatenkompott

Camembert Frites 89,-

^m/hjemmelavet knækbrød og solbær

^w/Camembert Frites with homemade crispbread and blackcurrants

^m/Camembert Frites mit hausgemachtem Knäckebröt und schwarzen Johannisbeeren

