



Postens Spisehus

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

Køkkenet lukker kl. 20:00

3 RETTERS MENU

Silderillette med revet æggeblomme og brombær glaze.

Her til 1 glas Beau Chene Chardonnay

Ribeye med pommes frites, chilimayonnaise, fermenteret pebersauce, salat vendt i vinagrette.

Her til 1 glas La Cour des Dames

Kokoskage med æblesorbet og chokoladeknas.

Her til 1 glas Chateau Rigismont, Duberny Rosé

Pris uden vine 449,- / Pris med vine 649,-

Tilkøb: 2 snacks og 1 glas bobler 95,-

3-COURSE MENU

Herring rillette with grated egg yolk and blackberry glaze

To this 1 glass of Beau Chene Chardonnay

Ribeye steak with French fries, chilli mayonnaise, fermented pepper sauce and salad tossed in mustard vinaigrette

To this 1 glass of La Cour des Dames

Coconut cake with apple sorbet and chocolate crunch

To this 1 glass of Château Rigismont, Duberny Rosé

Price without wines: 469,-

Price with wines: 669,-

Add-on:

2 snacks and 1 glass of sparkling wine – 95,-

3-GÄNGE-MENÜ

Herings-Rillette mit geriebenem Eigelb und Brombeer-Glasur

Hierzu 1 Glas Beau Chene Chardonnay

Ribeye-Steak mit Pommes frites, Chili-Mayonnaise, fermentierter Pfeffersauce und Salat mit Senf-Vinaigrette

Hierzu 1 Glas La Cour des Dames

Kokoskuchen mit Apfelsorbet und Schokoladenknusper

Hierzu 1 Glas Château Rigismont, Duberny Rosé

Preis ohne Weine: 469,-

Preis mit Weinen: 669,-

Zusätzlich:

2 Snacks und 1 Glas Sekt – 95,-

DAGENS RET

Kun tirsdag / Tuesday only / Nur Dienstag

Stegt flæsk og persillesovs, med hvide kartofler og rødbeder - ad libitum 205,-

Roast pork and parsley sauce - ad libitum ^m/white potatoes

Schweinebraten und Petersiliensauce ad libitum ^m/weißen kartoffeln

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

Husmandskost Gode gamle klassiker som vor mor lavede dem 99,-

Spørg tjeneren om dagens ret. Nye retter hver uge.

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

Hel stegt rødspætte med årstidens grønt, kartofler og sauce 249,-

Whole fried plaice with summer vegetables, potatoes and sauce

Ganz gebratene Scholle mit Sommergemüse, Kartoffeln und Soße

Kun lørdag / Saturday only / Nur Samstag

Bøf & Vin, kokken tryller med lækkert kød, garniture og bearnaiscreme 315,-

Steak & Wine – the chef creates a delicious dish with quality meat, garnishes and creams

Steak & Wein – der Küchenchef zaubert mit köstlichem Fleisch, Beilagen und Cremes



Postens Spisehus

Aften menu - Tirsdag til lørdag fra kl. 17:00
Køkkenet lukker kl. 20:00

FORRETTER

Silderillette med revet æggeblomme og brombær glaze 135,-

Herring rillette with grated egg yolk and blackberry glaze.
Herings-Rillette mit geriebenem Eigelb und Brombeer-Glasur.

Dagens suppe - spørg tjeneren 119,-

Today's soup – please ask your waiter / Tagessuppe – bitte fragen Sie den Kellner.

Kroket af okseragout med salviemayonnaise og revet arla unika havgus 125,-

Beef ragout croquette with sage mayonnaise and grated Arla Unika Havgus cheese.
Krokette vom Rinderragout mit Salbei-Mayonnaise und geriebenem Arla Unika Havgus Käse.

Rødbede tartar med syltet fenikkel, saltede valnødder og pærerkompot 115,-

Beetroot tartare with pickled fennel, salted walnuts and pear compote.
Rote-Bete-Tatar mit eingelegtem Fenchel, gesalzenen Walnüssen und Birnenkompott.

Koldrøget laks med hummermayonnaise, syltede rødløg, friterede boghvedekerner og syrnede fløde skilt med dildolie 135,-

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

HOVEDRETTER

Bagt laks med myntemayonnaise, sauce på brunet smør, kartofler og årstidens grønt 259,-

Baked salmon with mint mayonnaise, brown butter sauce, potatoes and seasonal vegetables
Gebackener Lachs mit Minzmayonnaise, Sauce aus brauner Butter, Kartoffeln und saisonalem Gemüse

Wienerschnitzel med dreng, pomme saute og dampede ærter 225,-

Wienerschnitzel w/boy, pomme saute and steamed peas
Wienerschnitzel m/junge mit pommes frites und gedünsteten erbsen

Ribeye med pommes frites, chilimayonnaise, fermenteret pebersauce, salat vendt i sennepsvinaigrette 299,-

Ribeye steak with French fries, chilli mayonnaise, fermented pepper sauce and salad tossed in mustard vinaigrette.
Ribeye-Steak mit Pommes frites, Chili-Mayonnaise, fermentierter Pfeffersauce und Salat mit Senf-Vinaigrette.

Kartoffel/porre kroket med brændt porrer, bærglace, peberrods-mayonnaise, syltet græskar og græskarpure 195,-

Potato and leek croquette with charred leek, berry gel, horseradish mayonnaise, pickled grilled pumpkin and pumpkin purée.
Kartoffel-Lauch-Krokette mit gebranntem Lauch, Beerengel, Meerrettich-Mayonnaise, eingelegtem gegrilltem Kürbis und Kürbispüree.

Kalvelever med bløde løg, kartofler, sylt og svampesovs toppet med bacon 185,-

Calf's liver with soft onions, potatoes, pickles and mushroom sauce, topped with bacon.
Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffeln, eingelegtem Gemüse und Pilzsauce, mit Speck garniert.

Lasagne - kun for børn 95,-

Lasagne – children only / Lasagne – nur für Kinder



Postens Spisehus

Aften menu - Tirsdag til lørdag fra kl. 17:00
Køkkenet lukker kl. 20:00

OST & DESSERT

Gammeldaws æblekage med flødeskum, æblecoulis og æbletulle 95,-

Traditional Danish apple cake w/ whipped cream, apple coulis and apple tuile.
Traditioneller dänischer Apfelmuchen mit Schlagsahne, Apfelmoules und Apfel-Tuile.

Bananasplit med vaniljeis, chokolade sovs og flødeskum 95,-

Banana split w/ vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream.
Banana Split mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne.

Kokoskage med æblesorbet og chokoladefrus 109,-

Coconut cake w/ apple sorbet and chocolate crunch.
Kokoskuchen mit Apfelsorbet und Schokoladenknusper.

Bornholmer is med 3 forskellige is, toppet med flødeskum 95,-

Bornholmer ice cream w/ three different flavours of ice cream, topped with whipped cream.
Bornholmer Eis mit drei verschiedenen Eissorten, garniert mit Schlagsahne.

Ostebræt, 4 slags oste, hjemmelavet knækbrød og tomatkompot 129,-

Cheese board w/ four varieties of cheese, homemade crispbread and tomato compote
Käseplatte mit vier verschiedenen Käsesorten, hausgemachtem Knäckebrot und Tomatenkompott

Camembert Frites med ristet surdejsbrød og bærkompot 99,-

Camembert fries with Toasted sourdough bread and berry compote
Camembert-Fries mit Geröstetes Sauerteigbrot und Beerenkompott