Postens Spisehuz

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

Køkkenet lukker kl. 20:00

3 RETTERS MENU

Laksemousse på sprødt lakseskind med syltede rødløg og porrestøv .
Her til 1 glas Beau Chene Chardonnay

Confiteret and med rødkål, agurkesalat, kartofler og skysauce
Her til 1 glas La Cour des Dames

Æble panna cotta med havregrynscrumble med kanel og ingefær, syltet pærer og hvid chokolademousse

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

Salmon mousse on crispy salmon skin with pickled red onions and leek ash
Served with 1 glass of Beau Chêne Chardonnay

Confit of duck with red cabbage, pickled cucumber salad, potatoes and pan gravy
Served with 1 glass of La Cour des Dames

Apple panna cotta with cinnamon and ginger oat crumble, pickled pears and white chocolate mousse
Served with 1 glass of Château Rigismont, Duberny Rosé

Price without wines: 449 DKK / Price with wines: 649 DKK
Optional add-on: 2 snacks and 1 glass of sparkling wine: 95 DKK

3-GÄNGE-MENÜ

Lachsmousse auf knuspriger Lachshaut mit eingelegten roten Zwiebeln und Lauchasche
Dazu 1 Glas Beau Chêne Chardonnay

Confitierte Ente mit Rotkohl, Gurkensalat, Kartoffeln und Bratensauce
Dazu 1 Glas La Cour des Dames

Apfel-Panna-Cotta mit Zimt-Ingwer-Haferflocken-Crumble, eingelegten Birnen und weißer Schokoladenmousse
Dazu 1 Glas Château Rigismont, Duberny Rosé

Preis ohne Weine: 449 DKK / Preis mit Weinen: 649 DKK
Zubuchbar: 2 Snacks und 1 Glas Sekt: 95 DKK

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 w/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
Dagens fisk med årstidens grønt, kartofler og sauce 249,-
Catch of the day with seasonal vegetables, potatoes and sauce.
Fisch des Tages mit Gemüse der Saison, Kartoffeln und Sauce.

Kun lørdag / Saturday only / Nur Samstag
Bøf & Vin, kokken tryller med lækkert kød og tilbehør 315,-
Steak & Wine – The chef works magic with delicious cuts of meat and accompaniments.
Steak & Wein – Der Küchenchef zaubert mit köstlichem Fleisch und feinen Beilagen.

Postens Spisehuz

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

Køkkenet lukker kl. 20:00

FORRETTER

Rissottokugler med and, rosmarinmayonnaise og revet parmesan 135,-

Duck arancini with rosemary mayonnaise and grated parmesan
Enten-Risottobällchen mit Rosmarin-Mayonnaise und geriebenem Parmesan

Laksemousse på sprødt lakseskind med syltede rødløg og porrestøv 145,-

Salmon mousse on crispy salmon skin with pickled red onions and leek dust
Lachsmousse auf knuspriger Lachshaut mit eingelegten roten Zwiebeln und Lauchstaub

Svampetærte med dildmayonnaise, syltede svampe og sprøde kartofler 129,-

Mushroom tart with dill mayonnaise, pickled mushrooms and crispy potatoes
Pilztarte mit Dill-Mayonnaise, eingelegten Pilzen und knusprigen Kartoffeln

Dagens suppe - spørg tjeneren 119,-

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

HOVEDRETTER

Confiteret and med rødkål, agurkesalat, kartofler og skysauce 245,-

Duck confit with red cabbage, cucumber salad, potatoes and gravy
Enten-Confit mit Rotkohl, Gurkensalat, Kartoffeln und Bratensauce

Wienerschnitzel med dreng, pomme saute og dampede ærter 235,-

Wiener schnitzel with 'dreng' (lemon, capers, horseradish and anchovy),
sautéed potatoes and steamed peas
Wiener Schnitzel mit „Dreng"-Garnitur (Zitrone, Kapern, Meerrettich und Sardellen),
Bratkartoffeln und gedämpften Erbsen

Tykstegssteak med selleripure, bagte selleri, pommes anna og .rødvinssauce 299,-

Rump steak with celeriac purée, baked celeriac, pommes Anna and red wine sauce
Hüftsteak mit Selleriepüree, gebackenem Sellerie, Pommes Anna und Rotweinsauce

Bagt torsk med appelsinsauce, smørdampede gulerødder, kartofler og syltet fennikel 275,-

Baked cod with orange sauce, butter-steamed carrots, potatoes and pickled fennel
Gebackener Kabeljau mit Orangensauce, in Butter gedämpften Karotten,
Kartoffeln und eingelegtem Fenchel

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.

Bagt selleri med selleripure, variation af løg og revet havgus 229,-

Baked celeriac with celeriac purée, a variation of onions and grated Havgus cheese
Gebackener Sellerie mit Selleriepüree, Zwiebelvariationen und geriebenem Havgus-Käse

Lasagne - kun for børn 95,-

Lasagne – children only / Lasagne – nur für Kinder