



Postens Spisehus

Klassisk Dansk Smørrebrød, Hjemmelavet med velsmag og Kærlighed.

Menukort

FISK:

Postens Chr. Ø Sild, 4 slags - kr. 125,-

The Peddler's herrings Ch. Island herring, 4 kinds
Hering des Hausierers, Ch. Insel hering, 4 arten
^m/æg, rødøl, æble/tyttebær og kapers

Postmesterens Rejer på ølandsbrød - kr. 145,-

The Mayor's Shrimp on island bread
Die Bürgermeister's garnele auf Inselbrot
^m/mayonnaise, citronperler og dild

Postrytternes Varmrøget Laks på ølandsbrød - kr. 149,-

Fishermen's hot smoked salmon
Fischer's heiß geräuchert lachs
^m/røræg, friske asparges, citronperler og dild

LUNT:

Løjtnant Anchers Pariserbøf - kr. 139,-

Lieutenant Ancher's Paris steak
Leutnant Anchers Pariser Steak
^m/peberrod, æggeblomme, rødøl, rødbeder, kapers og pickles

Direktoratets kalvelever - kr. 149,-

Veal liver
Kalbsleber
^m/Bløde løg, bacon, surt og svampe sauce

Postforvalterens stjernesked - 175,-

Oriental luxury shooting star
Orientalische Luxus-Sternschnuppe
^m/rejer, ananas, friske asparges, perler, karry majo, tomatiseret sauce

TATAR:

Spisehusét rørte Tatar af Oksemørbrad med ristet rugbrød - kr. 165,-

The main guard's stirfried beef tenderloin tartar with toasted rye bread
Tatar vom bebratenen Rinderfilet der hauptwache mit geröstetem roggenbrot
^m/peberrod, æggeblomme, rødøl, rødbeder, kapers, pickles, cornichoner og chips

NYT PÅ POSTEN:

Distributørens salat bowl med sprød kylling eller varmrøget laks - 135,-

Salad bowl with crispy chicken or hot smoked salmon
Salatschüssel mit knusprigem Hähnchen oder heiß geräuchert lachs
^m/brød croutoner, ananas, parmesan, urte dressing

Generalforsamlingens Hønsesalat - 145,-

Chicken salad
Hühnchensalat
^m/salat, bacon, semi dry tomat, karry dressing

TAPAS:

Tapas Smørrebrød - kr. 125,-

Tapas sandwiches
Tapas sandwich
^m/4 mindre stykker uspec. smørrebrød - lad køkkenet overraske dig

Postmand Per's børne tallerken - kr. 55,-

Plate for children Teller für kinder
^m/2 mindre stykker uspec. smørrebrød - lad køkkenet overraske dig



Postens Spisehus

Klassisk Dansk Smørrebrød, Hjemmelavet med velsmag og Kærlighed.

Menukort

TAPAS:

Tapas Smørrebrød - kr. 125,-

Tapas sandwiches
Tapas sandwich

^m/4 mindre stykker uspec. smørrebrød - lad køkkenet overraske dig

Postmand Per's børne tallerken - kr. 55,-

Plate for children Teller für kinder

^m/2 mindre stykker uspec. smørrebrød - lad køkkenet overraske dig

SMØRREBRØD:

Generalpostmesterens Æg med Rejer - kr. 119,-

Eggs with prawns
Eier mit garnelen

^m/mayonnaise, citron, dild og citronperler.

Landpostens Roastbeef - kr. 114,-

Roast beef with remoulade
Roastbeef mit remoulad

^m/remoulade, peberrod, agurkesalat og friterede løg

Fodposte Roastbeef - kr. 109,-

Roast beef with soft onions and fried egg
Roastbeef mit weiche zwiebeln und spiegelei

^m/Bløde løg og spejlæg

Postbudders Ribbensteg - kr. 115,-

Rib roast with reb cabbage
Rippenbraten mit rotkohl

^m/rødkål, agurkesalat og appelsin

Kartoffelbondens Mad - kr. 105,-

Potator with 3 different types of onion
Kartoffel mit 3 verschiidenen zwiebelsorten

^m/asparges kartofler, kryddermayonnaise, 3 slags løg og bacon

OSTE:

Postkariol's Gorgonzola med ristet rugbrød - kr. 95,-

Gorgonzola With yolk
Gorgonzola mit eigelb

^m/æggeblomme og rødæg

Kuglepostens gamle ost på rugbrød med andefedt - kr. 105,-

Old cheese on rye bread with duck fat
Alter käse auf roggen brot mit entenfett

^m/sky, rødæg og portvin eller rom

TIL DEN SØDE SIDE:

Chokoladecake Gateau Marcel - kr. 69,-

Chocolate cake Gateau Marcel / Schokoladentorte marcel

^m/hvid chokolade

Gammeldaws Æblekage - kr. 65,-

Old fashioned apple cake / Apfelkuchen

^m/flødeskum, chokolade/nødde drys

Kiksekage - kr. 45,-

Biscuit cake / Biskuitkuchen

^m/flødeskum

*Her i Spisehus'et gør vi en dyd, ud af lave det meste selv.
Brødet er fra bager Dam i Aakirkeby og æg fra Henriks æg.*



Postens Spisehus

Klassisk Dansk Smørrebrød, Hjemmelavet med velsmag og Kærlighed.

Drikkekort

Fad øl, 40 cl: kr. 50,-

Royal Pilsner Økologisk Alk. 4,8%

Har en anelse mørkere farve og lidt større mundfylde end en traditionel pilsner. Smagen er behagelig og humlefrisk og byder på en gennemført pilsneroplevelse.

Royal Classic Økologisk Alk. 4,8%

Er præcis, som classic-drikkere foretrækker det. Farven er en flot brun farve, skummet lysebrunt og smagen maltfyldig og rund.

Schiøtz Gylden IPA Alk. 5,0%

Udover den kraftige humlekarakter, som er IPA'ens særkende, så har denne Gyldne IPA, som alle øl fra Schiøtz, yderligere en inspiration fra botanikken, som giver den en bredere smagskompleksitet.

Newcastle Brown Ale Alk. 4,7%

Er en gyldenbrun ale med en fyldig smag med stor krop og en frisk, let og sød finish, der giver en sublim blød smagsoplevelse. Det er en mørk øl uden sidestykke: Den har både karakter og er drikkevenlig.

Affligem Ambra double Alk. 6,8%

Er dyb gylden med rimelig god klarhed og et beskeden hvidt skumhoved, denne øl udviser belgiske aromater med pære og æble som den dominerende frugt. Peber og koriander er de fremherskende krydderier over den maltede ryggrad.

ØL på flaske: kr. 40,-

Edelweiss Wheat Alk. 4,9%

En hvedeøl med et hint af urter fra alperne.

Pift Citrus Alk. 5,2%

Er forfriskende, let og lys hvedeøl med en pift af citrus.

Somersby Alk. 4,5%

Aromaen oplever du en duft af dejlige solmodne sommeræbler, og smagen afsluttes med en behagelig syre. Somersby Apple Cider er meget forfriskende, især når du nyder den iskold.

Albani Special Mosaic IPA Alk. 5,7%

Frisk og humlebitter fynsk inspireret India Pale Ale. Brygget med gavmilde mængder af delikat Mosaic humle og Udsøgte malte, der tilsammen giver en yderst velsmagende og fyldig øl. En vaskeægte tørstslukker – dog ikke fra Indien.

Anarkist Hazy Ipa Alk. 0,5% Alkohol fri øl

Hazy strågul med et tykt hvidt skum og perlende bobler. Let sødme, moderat krop og behagelig bitterhed. En intens aroma af blomster, citrus og tropiske frugter. Super frisk frugtkarakter. Let maltkrop, blød bitterhed og en eminent smag.

Royal Pilsner 0,0% Alkohol fri øl

Royal 0,0 % er lys, gylden, undergæret pilsner med en fast hvidt skum. Duften er let sødlig, smagen er frisk og let. Præcis som en pilsner skal være.

Royal Classic 0,0% Alkohol fri øl

Classic er brygget med udgangspunkt i den velsmagende Royal Classic og har dermed noter af brændt karamel og er en anelse mørkere end 0,0% Pilsner.