



# 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  
*<sup>m</sup>/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  
*<sup>m</sup>/mayonnaise, citronperler og dild*

**Postrytternes Varmrøget Laks på ølandsbrød - kr. 149,-**

Fishermen's hot smoked salmon  
Fischer's heiß geräuchert lachs  
*<sup>m</sup>/røræg, friske asparges, citronperler og dild*

### LUNT:

**Løjtnant Anchers Pariserbøf - kr. 139,-**

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

**Direktoratets kalvelever - kr. 149,-**

Veal liver  
Kalbsleber  
*<sup>m</sup>/Bløde løg, bacon, surt og svampe sauce*

**Postforvalterens stjernesked - 175,-**

Oriental luxury shooting star  
Orientalische Luxus-Sternschnuppe  
*<sup>m</sup>/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  
*<sup>m</sup>/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  
*<sup>m</sup>/brød croutoner, ananas, parmesan, urte dressing*

**Generalforsamlingens Hønsesalat - 145,-**

Chicken salad  
Hühnchensalat  
*<sup>m</sup>/salat, bacon, semi dry tomat, karry dressing*

### TAPAS:

**Tapas Smørrebrød - kr. 125,-**

Tapas sandwiches  
Tapas sandwich  
*<sup>m</sup>/4 mindre stykker uspec. smørrebrød - lad køkkenet overraske dig*

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

Plate for children Teller für kinder  
*<sup>m</sup>/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

<sup>m</sup>/4 mindre stykker uspec. smørrebrød - lad køkkenet overraske dig

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

Plate for children Teller für kinder

<sup>m</sup>/2 mindre stykker uspec. smørrebrød - lad køkkenet overraske dig

### SMØRREBRØD:

#### Generalpostmesterens Æg med Rejer - kr. 119,-

Eggs with prawns  
Eier mit garnelen

<sup>m</sup>/mayonnaise, citron, dild og citronperler.

#### Landpostens Roastbeef - kr. 114,-

Roast beef with remoulade  
Roastbeef mit remoulad

<sup>m</sup>/remoulade, peberrod, agurkesalat og friterede løg

#### Fodposte Roastbeef - kr. 109,-

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

<sup>m</sup>/Bløde løg og spejlæg

#### Postbudders Ribbensteg - kr. 115,-

Rib roast with reb cabbage  
Rippenbraten mit rotkohl

<sup>m</sup>/rødkål, agurkesalat og appelsin

#### Kartoffelbondens Mad - kr. 105,-

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

<sup>m</sup>/asparges kartofler, krydderimayonnaise, 3 slags løg og bacon

### OSTE:

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

Gorgonzola With yolk  
Gorgonzola mit eigelb

<sup>m</sup>/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 entenfedt

<sup>m</sup>/sky, rødæg og portvin eller rom

### TIL DEN SØDE SIDE:

#### Chokoladecake Gateau Marcel - kr. 69,-

Chocolate cake Gateau Marcel / Schokoladentorte marcel

<sup>m</sup>/hvid chokolade

#### Gammeldaws Æblekage - kr. 65,-

Old fashioned apple cake / Apfelkuchen

<sup>m</sup>/flødeskum, chokolade/nødde drys

#### Kiksekage - kr. 45,-

Biscuit cake / Biskuitkuchen

<sup>m</sup>/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.

## Drillekort

**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.



# Postens Spisehus

*Klassisk Dansk, hjemmelavet med velsmag og kærlighed.*

## Menukort - Aften

aften åbent tirsdag til lørdag fra 17:00 til 22:00, køkkenet lukker kl. 20:00.

### Forret:

Rejecocktail - 99,-

Tarteletter med høns i asparges - 29,- pr. stk

Kold røget laks - 99,-  
*m/ræve sovs og ølandsbrød*

Tatar bits af oksemørbrad - 95,-  
*m/chips*

Moulés - 79,-  
*m/mindre portion blå muslinger i smagfuld suppe  
hertil ølandsbrød*

### Hovedret:

Hvid fisk - 195,-  
*m/furmée, kartofler og asparges*

Kyllinge bryst - 175,-  
*m/ sovs, kartofler, surt og asparges*

Hakke bøf med bløde løg - 139,-  
*m/brun sovs, hvide kartofler og surt  
Spejlæg kan tilkøbes for 15,-*

Postens Mørbradgryde - 169,-  
*m/ris og mangochutney*

Engelsk bøf med bløde løg - 249,-  
*m/dagens grønt, kartoffelbåde og sauce.*

Moulés - 150,-  
*m/stor portion blå muslinger i smagfuld suppe,  
hertil ølandsbrød*

### Dessert:

Bananer split med vaniljeis - 85,-  
*m/flødeskum og frugt*

Kokkens trifli trylleri - 79,-  
*m/creme og bær*

Bornholmer is - 59,-  
*m/3 forskellige slags is*

### Kun tirsdag

Stegt flæsk og persille sovs - 169,-  
*m/hvide kartofler*

### Kun onsdag

Biksemad - 89,-  
*m/spejlæg og rødbeder*

Brændende Kærlighed - 89,-  
*m/bacon og rødbeder*

### Kun torsdag

Herregårdsbøf - 169,-  
*m/beanaise sauce, båd kartofler og dagens garniture,*

### Kun fredag

Wienschnitzel med dreng - 199,-  
*m/pomme saute og dampede ærter*

### Kun lørdag

Hel stegt flad fisk - 249,-  
*m/kartofler, persillesovs og dagens garniture*

Åben alle dage kl. 17:00 til 22:00

Ved bestilling, kontakt os på 4035 4890

Postens Spisehus, Lille Torv 18, 3700 Rønne, [www.spisehus.dk](http://www.spisehus.dk), [kontakt@spisehus.dk](mailto:kontakt@spisehus.dk)



# Postens Spisehus

Klassisk Dansk Smørrebrød, Hjemmelavet med velsmag og Kærlighed.

## Drillekort

### Sodavand på flaske kr 35,-

**Pepsi MAX**

*Pepsi Max er en yderst velsmagende sodavand uden sukker.*

**Coca Cola Original Taste**

*Coca-Cola Original Taste er den oprindelige, ægte Coca-Cola smag. Produceret i Danmark.*

**Faxe Kondi**

*En forfriskende sodavand med smagen af lemon/lime og tilsat druesukker.*

**Faxe Kondi 0 Kalorier**

*En forfriskende sodavand med smagen af lemon/lime uden sukker.*

**Miranda Lemon**

*En forfriskende sodavand med smagen af lemon/lime og tilsat druesukker.*

**Miranda Orange**

*En forfriskende sodavand med smagen af appelsin.*

**Thor Passion**

*En forfriskende frugtig sodavand med smagen af passionsfrugt.*

**Ceres Rød**

*Vækker farvefulde minder om barndommens røde sodavand med de søde toner af hindbær.*

**Fuglsang Premium Indian Tonic Økologisk**

*Forfriskende tonic med noter af kinin – perfekt afbalancere mellem sødme og bitterhed.*

**Egekilde u/Brus**

*Naturligt mineralvand. Den naturlige mineralvand med sin unikke sammensætning af mineraler, fra kilden dybt under de sydsjællandske skove.*

**Egekilde m/ Brus**

*Naturligt mineralvand blot tilsat blid brus.*

**Egekilde Citrus m/Brus**

*Naturligt mineralvand tilsat perlende brus og en forfriskende smag af citrus.*

**Adelhardt Hyldeblomst Sodavand Økologisk**

*Økologisk hyldeblomst sodavand lavet af friske økologiske hvide hyldeblomster. En fantastisk tørstslukker og en skøn sommerdrik.*

**Adelhardt Rabarber Sodavand Økologisk**

*Økologisk Rabarber sodavand er fremstillet af økologisk rabarbersaft. En perlende frisk drik med den klassiske danske rabarbersmag.*

**Adelhardt Æblemost Økologisk**

*Økologisk æblemost. Den klassiske æblemost baseret på søde økologiske æbler, der presses til most.*

**Adelhardt Appelsinjuice Økologisk**

*Appelsinjuice fremstillet af økologiske appelsiner af den bedste kvalitet.*



# Postens Spisehus

Klassisk Dansk Smørrebrød, Hjemmelavet med velsmag og Kærlighed.

## Vin og bobler

	1 glas	/	1 flaske
<b>Rødvin:</b>			
<b>Laroche Pinot Noir</b>	kr. 55,-	/	250,-
<i>Pinot noir skabt af vinhuset med mange generationers ekspertise fra Chablis. Fra sydfrankrig hentes druerne til denne liflige og meget fine pinot noir. Noter af røde bær som kirsebær, solbær og lidt floralt er tilstede. Flot sydfransk pinot, der vil gå perfekt til retter med svampe.</i>			
<b>Clarkson Zinfandel</b>	kr. 75,-	/	365,-
<i>En fyldig duft af mørke modne bær. I smagen finder du modne sorte kirsebær, hindbær samt et strejf af sort peber ogeg. En fyldig og saftig vin med velintegrerede tanniner. Anbefales til fyldige retter, en god steak eller julemiddagen med rødkål.</i>			
<b>Ripasso Annaberta</b>	kr. -	/	385,-
<i>I sin enkelthed så betyder Ripasso blot at "passere igen". Denne proces udtrækker de flotte farvenuancer og kroppen, det øger aromaerne, smag og holdbarhed. Efter anden gæring på resterne af kvaset fra Amaronen, så lagrer vinen 12 måneder på egefade. Vinen har en krydret og koncentreret duft af modne frugter og en svag nuance af vanilje. Smagen er saftig og fyldig med behagelige noter af solbær, rosiner og blommer. Velegnet til grillet og stegte kødretter, fyldige pastaretter og modne oste.</i>			
<b>Hvidvin:</b>			
<b>Laroche Chardonnay</b>	kr. 55,-	/	250,-
<i>Vinen har en smuk gylden farve i glasset, og byder på en dejlig frugtig aroma med hints af akacie og delikat hyldeblomst kombineret med violer, citrus, fersken som sammen resulterer i en fløjsblød konsistens og en lang, frisk og behagelige eftersmag.</i>			
<b>Laroche Chablis</b>	kr. 75,-	/	375,-
<i>Vinen gærer på gamle fade og inden den tappes, fadlagres den mellem 12-16 måneder på fransk eg, afhængigt af hvad den pågældende årgang har bedst af.</i>			
<b>Rosé:</b>			
<b>Matheus Original</b>	kr. 55,-	/	250,-
<i>Mateus Rosé er ideel som aperitif eller som ledsager til lette måltider, fisk og skaldyr, hvidt kød, grillretter og salater. Mateus Rosé er en frisk og let perlende Vin fra Portugal. Duften og smagen er frugtig af røde bær. Det er en vin der bør nydes afkølet. Passer godt til lette måltider, pasta og pizza, asiatiske retter eller alene som aperitif.</i>			
<b>Bobler:</b>			
<b>Moillard Cremant Rosé</b>	kr. -	/	355,-
<i>Et dejligt blend af chardonnay, pinot noir og aligoté. Vinens base er fra flere marker, men mestendels fra Cotes, Hautes Cotes de Beaune og Nuits samt Chalonnaise. Den flotte lyse pink farve er en dejlig start på et glas bobler. Når det følges op af bløde toner af jordbær i den delikate duft, og smag af brød og lidt grape i smagen, så bliver man glad. Vil være oplagt til frugtdessert eller sorbet.</i>			
<b>Moillard Cremant Hvid</b>	kr. -	/	355,-
<i>Fantastisk Crémant de Bourgogne Brut lavet præcis som Champagne.</i>			
<b>Kaffe, stempelkande</b>	kr.		40,-
<b>The, 1 kande,</b>	kr.		40,-
<b>Lord Nelson</b>			
<i>Klassisk "Afternoon Tea" af Darjeeling, Ceylon og Keemun. En ærkebritisk klassiker - med en hilsen til den berømte engelske admiral.</i>			
<b>Ekkodalsthe</b>			
<i>Skøn blend af sort og grøn the med tranebær, granatæbleblomst, jordbær og vanilje.</i>			



# Postens Spisehus

Klassisk Dansk Smørrebrød, Hjemmelavet med velsmag og Kærlighed.

## Drink og Cocktail

### Drink/Cocktail:

<b>Irish Kaffe, 4 cl. Spritus.</b> <i>Tullamore Dew Irish Whiskey.</i>	<b>Kr.</b>	<b>75,-</b>
<b>Irish Kaffe, 4 cl. Likør.</b> <i>Zuidam Amaretto Likør.</i>	<b>Kr.</b>	<b>75,-</b>
<b>Gin og Tonic, 4 cl. Spritus.</b> <i>Vælg mellem: Indian Tonic og Miranda Lemon-Sodavand.</i>	<b>Kr.</b>	<b>75,-</b>
<b>Ginn Hass, 4 cl. Spritus.</b> <i>Gin, Monin Mango, Miranda Lemon-Sodavand og Limefrugt.</i>	<b>Kr.</b>	<b>75,-</b>
<b>Cosmopolitan, 6 cl. Spritus.</b> <i>Vodka, Cointreau, Tranebærjuice, Limefrugt, Appelsin skal.</i>	<b>Kr.</b>	<b>90,-</b>
<b>Harvey Wallbanger, 6 cl. Spritus.</b> <i>Vodka, Licor 43, Appelsin juice.</i>	<b>Kr.</b>	<b>90,-</b>
<b>Filur, 4 cl. Spritus.</b> <i>Vodka, Appelsin juice, Rosés Grenadine og Rød sodavand, Appelsinskive.</i>	<b>Kr.</b>	<b>75,-</b>
<b>Alabama Slammer 5 cl. Spritus.</b> <i>Southern Comfort, Gin, Amaretto Likør, Appelsinjuice.</i>	<b>Kr.</b>	<b>85,-</b>
<b>Tequila Sunrice 4 cl. Spritus.</b> <i>Tequila, Rosés Grenadine, Appelsinjuice.</i>	<b>Kr.</b>	<b>75,-</b>
<b>Æblekage drik 4 cl. Spritus.</b> <i>Licor 43, Æblemost, Flødeskum.</i>	<b>Kr.</b>	<b>75,-</b>
<b>Det Gamle Posthus 6 cl. Spritus.</b> <i>Vodka, Tequila, Rosés Grenadine, Passion Sodavand og Limefrugt.</i>	<b>Kr.</b>	<b>90,-</b>

### A vec:

<b>Baileys Irish Cream Alk. 17% - 4 cl.</b> <i>En af livets små glæder er Baileys Original Irish Cream – et sødmefuldt møde mellem den fineste, irske whiskey og spiritus, irsk fløde, fyldig chokolade og vanilje.</i>	<b>Kr.</b>	<b>43,-</b>
<b>Pocas Portvin LBV 2017 Alk. 19,5 - 4 cl.</b> <i>Fuld rød farve. Intens smag af modne bærfrugter. Tæt og fyldig, afbalanceret og en meget lang mundfinish. Fremragende med cremede oste, chokolade og vildt.</i>	<b>Kr.</b>	<b>49,-</b>
<b>1. Enkelt Bitter Alk. 35% - 4 cl.</b> <i>En elegant og moderne bitter med en enkel og fint afrundet smag, der resulterede i en sødlig bitter med smag af anis og citrus. Smagen er rund og velafbalanceret. Den kastanjerøde 1-Enkelt består af i alt 9 krydderier, heriblandt anis og lakrids, som dominerer i både duft og smag med en enestående renhed.</i>	<b>Kr.</b>	<b>43,-</b>
<b>Cognac XO Alk. 40% - 4 cl.</b> <i>Normandin Cognacs er lavet af Gautier Congac Gemaco House. Det er et af de ældste cognachuse og ligger i dag, stadig som i 1755, i en gammel vandmølle henover floden, Osme. Under besøg i kældrene kan man høre flodens brusen gennem gulvet, mens aromaerne fra flere århundreders cognaclagring siver fra de traditionelle Limousine egetræsfade. Normandin Cognac XO Extra er lavet af et unikt blend, der har lagret i minimum 10 år.</i>	<b>Kr.</b>	<b>65,-</b>
<b>Plantation Black Cask Rum 2018 Alk. 40% - 4 cl.</b> <i>Plantations Black Cask har man beholdt Barbados-komponenten fra tidligere år, men denne gang suppleret med en tung og kraftig pot still-rom fra Fiji, der giver modspil til Barbadosrommens lette, sødlig kokos og vaniljenoter. Resultatet er blidt og rundt, men med masser af fylde og smag. Farve: Kastanjebrun Duft: Chokofanter, let brændte egetræsnoter og lys chokolade. Smagsnoter: Sødme fuld men også kraftig smag med noter af kokos, dadler, kandis og æblesirup.</i>	<b>Kr.</b>	<b>65,-</b>



# Postens Spisehus

*Klassisk Dansk Smørrebrød, Hjemmelavet med velsmag og Kærlighed.*

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

**kr. 35,- / 55,-**

## **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%**

Linie 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 Linie 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 Linie 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

Klassisk Dansk Smørrebrød, Hjemmelavet med velsmag og Kærlighed.

## Snaps fra Bornholm

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

kr. 35,- / 55,-

### **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.*

### **Bornholmer Jule akvavit - 42%**

Bornholmer Juleakvavit 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 mineralsk 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 mineralsk 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.*

### **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*



# Postens Spisehus

*Klassisk Dansk Smørrebrød, Hjemmelavet med velsmag og Kærlighed.*

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

**kr. 35,- / 55,-**

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

Hvert år d. 14. oktober i forbindelse med vores Borholm 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.**

**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. 2 - havtorn, dild, agurk snaps - 40% (Så længe at vi har den på lager)**

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

**Anbefales til: Sild**

**Snaps Bornholm ØKO No. 6 - Blåbær & citron snaps - 40% (Så længe at vi har den på lager)**

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**



# Postens Spisehus

*Klassisk Dansk Smørrebrød, Hjemmelavet med velsmag og Kærlighed.*

## Postvæsenets nye historiske bygning.

I februar 1908 erhvervede Postvæsenet grunden af avlsbruger P. Hansen Kofoeds enke, hvor der indtil da, lå en gård. Købsprisen var 13.750,- kr. og der skulle opføres et stateligt posthus, som også ville rumme telegrafvæsenet.

Arkitekt Mathias Bidstrup tegnede posthuset, og det var H.P. Bidstrups Byggeforretning, der de følgende 2 år stod for opførelsen af posthuset. Arkitekt Mathias Bidstrup var samtidig en af indehaverne af byggeforretningen. Byens borgere var ikke tilfredse med posthuset, da det åbnede i 1910. Man mente ikke, det fremtrådte som en administrationsbygning.

Arkitekten måtte forklare, at han var blevet bedt om at bygge et posthus med en særlig karakter. Hovedmaterialet er i det ydre Bornholmske natursten, et materiale der af flere sagkyndige findes, at være det ædleste, man kan anvende til offentlige bygninger her på øen.

Inspirationen til bygningen har været de gamle bindingsværksbygninger og ikke mindst bindingsværkspartierne i vore gamle, karakteristiske klokke tårne.

Posthusets ydre ligner ikke andre danske Posthuse, men det var heller ikke meningen, for andre danske byer ligner heller ikke Rønne, forklarede Mathias Bidstrup.

I dag regnes det gamle posthus bygning for at være en af Mathias Bidstrups bedste og smukkeste, et hovedværk i tidens nationalromantisk stil.

Rønne Posthus fik en tilbygning i 1977 og en efterfølgende modernisering i 1995. Der blev drevet posthus i 102 år frem til 1. oktober 2012.

Bygningen blev herefter overtaget af Ole Almeborg, der fik stue og 1. sal totalrenoveret.

Det var Steenbergs Tegnestue der stod for den nye indretning.

I stueetagen blev indrettet reception, opholdsafdeling og to værelser, og på førstesalen seks værelser.

Rønne byforening havde rosende ord til ombygningen af Rønne Posthus på Lille Torv.

Posthuset havde nu fået et formål, som kunne indpasses i den særegne bygning, uden at skæmme, konstaterede byforeningens formand Niels-Holger Larsen, som på foreningens vegne takkede både ejer og kommunens byggesagsbehandling. Herefter blev det udlejet og åbnede som Hotel i 2014.

**1.april 2021 overdrages nøglerne til Kenneth Nielsen.**

**Navnet bliver nu "Det Gamle Posthus" Hotellet vil blive drevet videre som "Hotel Det Gamle Posthus" på adressen Lille Torv 18, Rønne.**

Der skeer ændringer i bygningens stueplan. Her er der skabt en indbydende og hyggelig restaurant, som åbnede 28. okt. 2022.

På 1. sal ligger hotellets 6 rummelige værelser, der alle løbende vil få fornyet indretning med bl.a. bornholmske malerier og møbler tilpasset husets stil. 2. etage står på nuværende tidspunkt tom, men her er ønsket at få skabt noget unik og brugbart på de ca. 200 kvm.

**Vi byder dig velkommen til Postens Spisehus**



# Postens Spisehus

*Klassisk Dansk Smørrebrød, Hjemmelavet med velsmag og Kærlighed.*

Står du foran at skulle holde en fest,  
stor som lille,  
ja så er Det Gamle Posthus  
måske det rette sted for dig.

**Brunch Familiefester Konfirmation**  
**Fødselsdag Jubilæum Barnedåb**

Mange af livets store og små mærkedage,  
vil vi rigtig gerne vær med til at markere for dig.

Uanset hvor gammel man bliver,  
eller hvilken anledning det måtte være,  
så vil man jo gerne fejre det sammen med sine kære.  
Hos os tager vi altid udgangspunkt i den enkelte,  
derfor vil du altid vil blive inviteret på en kop kaffe  
og vi finder den helt rette skræddersyede  
plan for netop dit arrangement.

Sammen kan vi danne rammen om dagen, hvor vi står for det hele.  
Opdækning, servering, duge, blomster, pynt mv., vi klarer det hele.