

MENU

Kære gæst - velkommen hos Restaurant & Cafe Posten. Vi er glade for, at du har valgt at nyde dét, vi har at tilbyde her i Esbjergs gamle posthus. Vi håber, du bliver glad for Postens udvalg og venlige betjening. Vi tror også, du vil sætte pris på den ganske særlige atmosfære og hyggelige stemning, som Esbjergs over 100 år gamle posthus danner rammerne for.



Posthuset

- EN PERLE PÅ ESBJERG TORV



Det gamle posthus på Torvet i Esbjerg er en af byens mest markante bygninger - med sin helt unikke, arkitektoniske stil - også sammenlignet med datidens posthuse andre steder i landet. Posthuset blev tegnet af arkitekt Ulrik Plesner, som fik hjælp fra en anden kendt arkitekt og formgiver - Thorvald Bindesbøll - til den indvendige dekoration. For Thorvald Bindesbøll - som er med i den danske Kulturkanon - blev posthuset et af de sidste arbejder, inden han døde i 1908. Nogle af hans detaljer indenfor i Posthuset blev fjernet ved diverse ombygninger, men genetableret ved senere restaureringer.

Da Posthuset blev opført i 1907 og 1908, var Esbjerg endnu en ung pionerby, uden arkitektonisk særpræg og uden historiske bygningsværker. Det er måske af samme årsag, at arkitekt Ulrik Plesner brugte træk fra middelalderlige bygninger, borge og kirker, da han skulle slå stregerne an til Posthuset.

Uanset arkitektens oprindelige hensigt, så er Posthuset med til at give Torvet i Esbjerg en fantastisk stemning og patina. Når man kigger på Posthuset, så giver bygningen et gotisk indtryk: Sadeltag og kamtakkede gavle og en dramatisk facade ud mod Torvet. To trappegavle præger hovedfacaden, mens de stilfulde, buede vinduespartier med små ruder og kraftige, hvide rammer er med til at fuldende indtrykket.

Trods sit aldrende udseende, så rummede Posthuset innovative indvendige løsninger, da det stod færdigt ved starten af forrige århundrede. Det var - så vidt der vides - det første, danske posthus med åben skrankeforbindelse mellem postkunder og personale.

Posthuset, som er en af Esbjergs mest værdsatte og markante bygningsværker, har været fredet siden 1983.



LAKTOSEFRI



GLUTENFRI

FOR ANDRE ALLEGENER, KONTAKT PERSONALET

GLUTENFRI MEN TILBEREDES MED GLUTENHOLDIGE PRODUKTER



VEGANSK



MORGENKORT 09-11:30



SURDEJSBOLLE MED SMØR & SKIVESKÅRET OST ♦ 35,-

PAIN AU CHOCOLAT "CHOKOLADECROISSANT" ♦ 25,-

LUN LEVERPOSTEJ & SURDEJSBOLLE ♦ 50,-

YOGHURT-SMOOTHIE BOWL ♦ 65,-

Bær · frugt · ristede kokosflager · chokoladestykker · granola

LILLE CHOKOLADEKAGE MED KNAS ♦ 25,-

Velegnet til kaffe

ÆGGEKAGE MED SPINAT, OST, BACON & 2 STK. RUGBRØD ♦ 95,-

4 STKS. LUFTIGE PANDEKAGER ♦ 75,-

Bærkompot · flødeskum · chokoladesauce





BRUNCH 09-13:00

BRUNCH ♦ 175,-

Vores brunch er med opfyldning af jeres favoritter. Genopfyldningen tilbydes i 1.5 time efter servering.

Æggekage med ost & spinat · bacon & brunchpølse · skiveost · hønsesalat · leverpostej · yoghurt med granola · frugt · pain au chocolat "chokoladecroissant" · varmrøget laksemousse · grov marmelade · smør · surdejsrundstykke · rugbrød. **(109,- pr. barn under 12 år.)**

AD LIBITUM DRIKKEVARER ♦ +90,-

♦ Postevand · filterkaffe · økologisk Chaplon te · økologisk æble- & appelsinjuice fra Rynkeby.

HELE MOLEVITTEN ♦ +115,-

- ♦ Et glas sprudlende bobler.
- ♦ Et glas smoothie med jordbær eller mango.
- ♦ Ad libitum af postevand · filterkaffe · økologisk Chaplon te · økologisk æble- & appelsinjuice fra Rynkeby.

(TILBYDES 09-16:00)

FROKOSTBØF ♦ 210,-

Ca. 250 g. filet af kornfodret sydamerikansk okse med fedtkant, stegt som medium · fries · whiskysauce

PANDESTEGT RØDSPÆTTEFILET ♦ 160,-

2 stk. smørstegte fiskefileter · rugbrød · remoulade · citron



HELDAGSKORT



DET STARTER MED SNACKS

SALTEDE & RØGEDE MANDLER & RODFRUGTSCHIPS ♦ 35,-   
GRØNNE OLIVEN MED STEN, VENDT I CITRONOLIE ♦ 35,-   
ØLPØLSER · SMOKEY MAYO ♦ 45,-  

LØGRINGE, 8 STK. · SMOKEY MAYO ♦ 45,-  
CHILI CHEESE TOPS, 5 STK. · CHILI MAYO ♦ 45,-
CHICKEN TENDERS, 3 STK. · AIOLI ♦ 55,-

FRISKBAGT BRØD & SMØR TIL 2 PERSONER ♦ 15,-
SNACKKURV · 2 STK. CHICKEN TENDERS · 4 STK. CHILI CHEESE TOPS · 6 STK. LØGRINGE · AIOLI ♦ 80,-

DE LETTE ANRETNINGER - MED FRISKBAGT BRØD & SMØR GOD SOM FORRET

SKIVER AF MODNET IBERICO ♦ 155,- 

Smokey mayo · urter · skiver af ibericoskinke · syltede rødløg · kraftig balsamico · burrata · røgede mandler

VARMRØGET LAKSERILLETT ♦ 145,- 

Kartoffelchips · urter · letsyltede rødløg · citron coulis · varmrøget laksmousse

REJER & ROGN ♦ 145,- 

Håndpillede koldtvandsrejer · skaldyrssalat · rogn · urter · rød dressing · jordskokkechips

CARPACCIO ♦ 145,- 

Ravostmayo · kraftig balsamico · syltede svampe · parmesan · cashewnødder · urter





HELDAGSKORT



DE FEDTEDE

NACHOS MED KYLLING ♦ 155,-



Tortillachips · ost · kylling · chunky salsa · avocadocreame · cremefraiche · jalapeños

FISK & FRITTER ♦ 185,-

Paneret & friteret torsk · citron · ærte-tatarsauce · fries

GRILLEDE BARBEQUE RIBS



1 række ♦ 175,- / 2 rækker ♦ 230,- · Coleslaw · aioli · fries

TELEGRAFENS SMØRREBRØD

POSTHUSETS STJERNESKUD ♦ 200,-

Smør grillet brød · friteret paneret fiskefilet · håndpillede koldtvandsrejer · varmrøget laksemousse · rogn · rød dressing · cherrytomat · citron · salatmayo

36 MDR. LANGTIDSMODNET IBERICOSKINKE PÅ BRØD ♦ 180,-

Smør grillet brød · sprød salat · smokey mayo · skriver af ibericoskinke · syltede rødløg · burrata · reduceret balsamico · røgede mandler

LAKSEMousse PÅ GRILLET BRØD ♦ 175,-

Smør grillet brød · sprød salat · varmrøget laksemousse · syltede rødløg · purløg · citron · røgede mandler · rød dressing

HØNSESALAT PÅ GRILLET BRØD ♦ 175,-

Smør grillet brød · hønsekød · asparges · urtesalat · cornichoner · sennep · syltede svampe · sprøde chips · bacon



FROKOSTMENU ♦ 230,-

Gælder 09-16.00

Som består af et
udvalgt smørrebrød & dessert.

Se eller spørg betjeningen
om vores udvalg.

Kan ikke kombineres med andre tilbud
eller rabatter.



HELDAGSKORT



DE STORE - MED ÅRSTIDENS GRØNTSAGER OG KARTOFLER

DANSK OKSEMØRBRAD ♦ 339,-

Ca. 200 g. mediumstegt velfærdsokse af høj kvalitet · whiskysauce

SÆSONENS OVNBAKTE HVIDE FISK ♦ 289,-

Ca. 180 g. fisk med grillet citron · flødesauce med urteolie

PLUMA DE CERDO BLANCO, SPANSK HVID GRIS ♦ 299,-

Ca. 225 g. stegt rosa og har kraftig fedtmarmorering · sauce bordelaise

NEW YORK STRIP, MED FEDTKANT ♦ 319,-

Ca. 250 g. mediumstegt filet af kornfodret sydamerikansk okse · bearnaisesauce

BURGER - I BRIOCHEBOLLE - Eller med glutenfri bolle +15,-

POSTENS BURGER ♦ 175,-

Grillet hakkebøf fra himmerland · cheddar · bacon · ravostmayo · syltede agurker · salat · cherrytomatrelish · aioli & fries

CRISPY CHICKEN BURGER ♦ 175,-

Crispy chicken · ravostmayo · syltede agurker · salat · cherrytomatrelish · aioli & fries

VEGAN BURGER ♦ 185,-

Friteret svampebøf · løgringe · BBQ · salat · cherrytomatrelish · syltede agurker · smokey mayo & fries

SÆSONENS BURGER ♦ SPØRG BETJENINGEN OM DETALJERNE

– Vores sæsonburger skifter løbende og er skabt med inspiration fra årstidens råvarer

MENU MED 3 RETTER ♦ 470,-

Du kan frit vælge en ret fra ”de lette”, ”de store” og fra ”de søde” i heldagskortet, dog uden ændringer i retternes indhold eller stegning.

MENU MED 3 RETTER & 2 GLAS VIN, FILTER KAFFE ♦ 575,-

Magen til overstående tilbud, samt med 2 udvalgte glas vin og en kop filterkaffe.

(Ved selskaber på mere end 7 personer, skal hele menuen være ens)
Tilbydes ikke på udvalgte dage og kan ikke kombineres med andre tilbud eller rabatter.



HELDAGSKORT

PASTA - MED FRISKBAGT BRØD & SMØR

PASTA MED CREMET PEBERFRUGTSPESTO ♦ 170,-

Spinat · peberfrugtspesto · cashewnødder · hvidløg · parmesan · kylling

- Fåes også uden kylling

PASTA BOLOGNESE ♦ 170,-

Langtidskogt bolognesesauce · mørbrad · gulerod · selleri · løg · urter · parmesan

SALAT - MED FRISKBAGT BRØD & SMØR

POSTHUSETS CÆSARSALAT MED SPRØD KYLLING ♦ 175,-

Parmesan · cæsardressing · smør grillet brød · grønkål · hjertesalat · friteret kyllingefilet

SKALDYRS SALAT ♦ 175,-

Salat · soltørrede tomater · skaldyrssalat · rejer · røgede mandler · syltede rødløg · rød dressing

FALAFELSALAT ♦ 170,-

Salat · tranebær · blomkål · syltede rødløg · soltørrede tomater · persillepesto · peanuts · falafel

BØRNERETTER - OP TIL 10ÅR

PASTA MED KØDSOVS ♦ 95,-

PANERET FISKEFILET MED FRIES, KETCHUP ♦ 95,-



EKSTRA

FRIES MED AIOLI ♦ 45,- 
STEAK, MØRBRAD 200gr. ♦ 140,-  
HAKKEBØF, REJER, KYLLING ♦ 35,-
OST, BACON ♦ 10,-
GLUTENFRI BRØD ♦ 15,-   

DIP ♦ 12,- Aioli · salatmayo · chilimayo · avocadocreame · salsa · ketchup · smokey mayo · remoulade · creme fraiche

SAUCE  ♦ 35,- Bordelaise · whiskysauce · bearnaise · flødesauce med urteolie

DE SØDE ANRETNINGER

KUGLE AF HINDBÆRSORBET ♦ 70,-   
 Bærcoulis · kokosknas · frugt

CHOKOLADEMOUSSE MED KNAS ♦ 80,- 
 Chokolade & nøddekнас · bærcoulis

KUGLE AF VANILJEIS ♦ 80,- 
 Bærcoulis · chokolade & nøddekнас

4 STKS. LUFTIGE PANDEKAGER ♦ 75,-
 Bærkompot · flødeskum · chokoladesauce

LILLE CHOKOLADEKAGE MED KNAS ♦ 25,-
 Velegnet til kaffe





ØL & KØLIGE DRIKKE

FADØL

CARLSBERG PILSNER

Fyrretræ & hasselnød. 4,6%
Lille ♦ 60,- / Stor ♦ 70,-

TUBORG CLASSIC

Korn & karamel. 4,6%
Lille ♦ 65,- / Stor ♦ 75,-

KRONENBOURG ROSÉ

Bær & forfriskende. 4,5%
Lille ♦ 68,- / Stor ♦ 80,-

KRONENBOURG BLANC

Citrus & sødlig. 5%
Lille ♦ 68,- / Stor ♦ 80,-

GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE

Karamel & krydrede. 6,5%
Lille ♦ 75,- / Stor ♦ 85,-

BROOKLYN PULP ART HAZY IPA

Citrus & mango 6%
Lille ♦ 75,- / Stor ♦ 85,-

BROOKLYN STONEWALL INN IPA

Humlet, citrus & ananas 4,6%
Lille ♦ 75,- / Stor ♦ 85,-

SOMERSBY APPLE

Solmodne æbler. 4,5%
Lille ♦ 65,- / Stor ♦ 75,-

MIKKELLER ICH BIN RASPBERRY

Saftige hindbær & syrlig. 3,7%
Lille ♦ 75,- / Stor ♦ 85,-

SÆSONENS FADØL

♦ SPØRG BETJENINGEN OM DETALJERNE

– skifter løbende og er valgt efter årstiden.

LÆSKEDRIK

Coca Cola · Coca Cola Zero · Sprite Zero · Fanta · Lemon ·
Danskvand · Danskvand m. citrus ·

Æblejuice  · Appelsinjuice 

Lille ♦ 50,- / Stor ♦ 60,-

CRAFT LEMONADE, 33CL ♦ 50,-

Elderflower · Rhubarb · Lemon · Passion

SMOOTHIE, 25CL ♦ 50,-

Mango & Appelsin · Jordbær & Solbær

FLASKER

Redbull ♦ 45,-

Kildevæld ♦ 35,-

ALKOHOLFRI PÅ FLASKE

Kronenbourg Blanc ♦ 50,-

Carlsberg Nordic ♦ 50,-

KANDE POSTEVAND ♦ 30,-

BOBLER & ROSÉ



FRANKRIG

DOMAINE DU PETIT CÔTEAU, "VOUVRAY BRUT"

Dejlig og frisk med tydelige noter af grønne æbler og citrus. Perfekt til foråret og sommeren.

100% Chenin Blanc.

Glas ♦ 78,- / Flaske ♦ 375,-

ROSÉ FRANKRIG

DOMAINE DE LA DOURBIE, "OSCAR ROSÉ"

Noter af jordbær, hindbær og fersken. Behagelig, tør afslutning. 50% Cinsault, 50% Syrah.

Glas ♦ 78,- / Flaske ♦ 375,-

ITALIEN

BRACHETTO D'ACQUI

Dufter dejligt af røde bær. Smuk rød kirsebærfarve i glasset. 100% Brachetto.

Glas ♦ 75,- / Flaske ♦ 355,-

CHAMPAGNE

PASCAL DOQUET, "HORIZON", BLANC DE BLANCS

En champagne med en dybde og struktur man sjældent ser. Noten af citrus, toast og nødder. Frisk og stilren med cremet finish. 100% Chardonnay.

Flaske ♦ 795,-

PASCAL DOQUET, "ANTHOCYANES" PREMIER CRU ROSÉ

En roséchampagne med noter af kirsebær suppleret af fine røde bær med en let krydret og sød finish.

67% Pinot noir, 33% Chardonnay.

Flaske ♦ 795,-

Bundfald kan opstå oftere i økologiske vine fordi vinmageren bevidst har fravalgt at filtrere vinen under produktionen.

Filtreringen fjerner nemlig ikke kun de små rester af drueskal som ender i bundfald, men reducerer også vinens smagsstoffer, farvestoffer og tekstur.

Derfor vælger mange kvalitetsstræbende vinsmagere at gå uden om filtreringen, og det forhøjer chancerne for bundfald. Derfor er vine med bundfald ofte et kvalitetstegn og er en helt normal del af vinens aldringsproces.

Vi anbefaler derfor at vinen skænkes nænsomt.



HVIDVIN

FRANKRIG

DOMAINE DE LA DOUBIE, "OSCAR BLANC"

Noter af æbler, pærer og citrus. Frisk og tør.

100% Terret Blanc. 

Glas ♦ 78,- / Flaske ♦ 375,-

DOMAINE DU NOZAY, "SANCERRE"

Noter af citrus og hyldeblomst. Frisk, med let tørhed til sidst. 100% Sauvignon Blanc. 

Glas ♦ 95,- / Flaske ♦ 475,-

DOMAINE BERSAN, "CHABLIS"

God, frugtig og mineralsk Chablis fra Bourgogne.

100% Chardonnay. 

Glas ♦ 95,- / Flaske ♦ 475,-

DOMAINE RÉMY GRESSER, "DUTTENBERG RIESLING"

Frugtig og tør, med god fedme og kompleksitet.

100% Riesling. 

Flaske ♦ 425,-

DUPLESSIS "MONTMAINS", CHABLIS PREMIER CRU.

En vin med masser af fedme og fylde. Rund og blød i smagen med let fadlagring.

100% Chardonnay. 

Flaske ♦ 625,-

SPANIEN

GREEN & SOCIAL VERDEJO

Noter af æble, pære, ananas og masser af friskhed.

Eftersmagen er let krydrede noter med en god mineralitet. 100% Verdejo. 

Glas ♦ 78,- / Flaske ♦ 355,-

TYSKLAND

PETERSHOF SAAR, RIESLING "FEINHERB"

Den dufter af fersken, hvide rosenblade og citrus uden at være overvældende. Smagen er frisk med en god syre og let sødme. 100% Riesling.

Glas ♦ 85,- / Flaske ♦ 395,-

RØD VIN

FRANKRIG

DOMAINE DE LA DOURBIE, "OSCAR ROUGE"

Noter af mørke bær. Let tørhed og kraftig afslutning.
50% Carignan 20% Cinsault, 20% Syrah,
10% Grenache. 
Glas ♦ 78,- / Flaske ♦ 375,-

DOMAINE DE LA DOURBIE, "LOVE ALWAYS WIN"

Noter af mørke bær og krydderier. Lang eftersmag.
50% Cinsault, 25% Grenache, 20% Syrah,
5% Mourvèdre. 
Glas ♦ 85,- / Flaske ♦ 395,-

DOMAINE BERSAN, "CÔTES D'AUXERRE ROUGE"

Let og frugtig, med noter af jordbær og hindbær.
100% Pinot Noir. 
Glas ♦ 95,- / Flaske ♦ 425,-

CHÂTEAU GIGOGNAN, CHÂTEAUNEUF DU PAPE "CLOS DU ROI"

En vin med masser af frugt og kraftig eftersmag.
60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre. 
Flaske ♦ 695,-

CHÂTEAU GIGOGNAN, CHÂTEAUNEUF DU PAPE, "CARDINALICE"

En vin fra det berømte område med masser af mørke
bær, tobak, læder, skovbund. God kraft og tørhed.
80% Grenache, 20% Syrah. 
Flaske ♦ 995,-

DOMAINE BERSAN, "IRANCY" BOURGOGNE

En mørk Pinot Noir med god kraft, frugt og syre. De
klassiske mørke kirsebær er fremtrædende. Balancen
i denne vin er i særklasse. 100% Pinot noir.
Flaske ♦ 445,-

ITALIEN

FATTORIA LAVACCHIO, "CEDRO" CHIANTI RUFINA D.O.C.G.

Noter af mørke frugter. Kraftig og krydret med tør
eftersmag. 90% Sangiovese, 5% Canaiolo,
5% Cilieggiolo. 
Glas ♦ 78,- / Flaske ♦ 345,-

MARCHISIO, "FRANCESCA" ROERO D.O.C.G RISERVA

Duft af tørrede frugter, vanilje og grøn peber. Kraftig
med lang eftersmag. 100% Nebbiolo. 
Glas ♦ 105,- / Flaske ♦ 475,-

MARCHISIO, "CASTELLINALDO" BARBERA D'ALBA D.O.C

Lettere parfumeret af moden hindbær og solbær.
Eftersmagen er krydret med lakrids og tobak.
100% Barbera. 
Glas ♦ 85,- / Flaske ♦ 425,-





RØDVIN & DESSERTVIN

MONTI BUSSIA BAROLO

Duften er med blåbær og mørke kirsebær. Smagen er lækker frisk og elegant med lette tanniner til slut.

100% Nebbiolo.

Flaske ♦ 995,-

FATTORIA LAVACCHIO, "FONTEGALLI" ROSSO I.G.T. TOSCANA

En super Toscaner med masser af brombær og blåbær. Let vanilje fra fadlagring, med lang og vedholdende eftersmag. 60% Merlot, 40% Syrah. 🍷

Flaske ♦ 565,-

MARCHISIO, "MUNGALAT" LANGHE NEBBIOLO D.O.C

Masser af frugt, blomster og krydderier. Lang eftersmag hvor de røde bær og krydderierne er mest fremtrædende. 100% Nebbiolo. 🍷

Flaske ♦ 375,-

FATTORIA LAVACCHIO, "LUDIÈ" CHIANTI RUFINA D.O.C.G. CRU

Mørk, rubinrød farve, mørke kirsebær, chokolade, tobak og krydderier. Slutter af med god syre. Meget få flasker produceret. 100% Sangiovese. 🍷

Flaske ♦ 845,-

TERRA REMOTA, "URSTED"

En af de store vine. Mørke, modne bær, trøffel og let røgede noter i denne nordspanske perle.

65% Grenache, 35% Syrah. 🍷

Flaske ♦ 1695,-

DESSERTVIN

DOMAINE POUDEROUX, "MAURY", VIN DOUX NATUREL

Mørk farve, kraftfuld næse med røgede, træagtige noter, kandiserede frugter, mund med aroma af nødder og vanilje. 100% Grenache noir. 🍷

Flaske ♦ 375,-

OTIMA PORTVIN, 10 YEAR TAWNY

Velafbalanceret portvin med noter af tørret frugt, karamel, nødder og en blød finish.

Glas ♦ 89,- / Flaske ♦ 375,-