



POSTGAARDEN

KONGELIG POSTGAARD

"I Postgaarden tilstræber vi at servere velsmagende og ærlig Mad af høj Kvalitet. Vores dygtige Folk i Køkkenet tilbereder alle Retter, som det sig hør og bør, fra Bunden af gode Raavarer. Velbekomme!"

STIG BUNDGAARD, KØKKENCHEF

KLASSISK MENU

Serveres hele Dagen

FORRET

Varmrøget Laks med Crudit  af Grønsager og Peberfrugt vinaigrette

HOVEDRET

Oksemørbrad stegt med Timian
Hertil stegt Kartoffeltaarn, Pastinak,
 ertesked og Skysauce

DESSERT

Rabarbertrifli med Flødeskum

--- • ---

Kr. 398,00

SMØRREBRØD

Serveres frem til Klokken 16.00

Karrysild
med Løg og Kapers

-- ● --

Kr. 98,00

Rejer med Mayonnaise og Citron
Serveres paa hvidt Brød

-- ● --

Kr. 118,00

Kryddersild
med Løg og Kapers

-- ● --

Kr. 98,00

Æg og Rejer
med Krydderurtemayonnaise

-- ● --

Kr. 108,00

Hønsesalat med Bacon
Serveres paa Hvidt Brød

-- ● --

Kr. 98,00

Roastbeef
med ristede Løg og Remoulade

-- ● --

Kr. 118,00

Gravad Laks
med Rævesauce og Dild

-- ● --

Kr. 108,00

Rødspættefilet
med Remoulade og Citron

-- ● --

Kr. 128,00

Kartoffelmad
med Bacon, Rødløg og Mayonnaise

-- ● --

Kr. 108,00

Rødspættefilet
med Rejer, Mayonnaise og Citron

-- ● --

Kr. 138,00

Gammelost
med Sky og Løg

-- ● --

Kr. 108,00



FROKOSTRETTER

Serveres frem til Klokken 16.00

Flæskesteg
med Rødkaal

--•--

Kr. 138,00

Tartelet
med Høns i Asparges

--•--

Kr. 138,00

Hakkebøf
med Spejlæg og Rødbeder

--•--

Kr. 148,00

Boeuf Bourguignon
med Kartoffelmos

--•--

Kr. 179,00

Confit de Canard
med Svampe og Urter

--•--

Kr. 199,00

Ribeye med sprød Kartoffel,
mikset Salat og Rødvinsauce

--•--

Kr. 269,00



OST & DESSERT

Serveres frem til Klokken 16.00

Røget Brie
med Blommekompot

--•--

Kr. 108,00

Gammel Ost
med Sky og Løg

--•--

Kr. 108,00

Rabarbertrifli
med Flødeskum

--•--

Kr. 78,00

Chokoladekage
med Vaniljecreme

--•--

Kr. 88,00



AFTENMENU

Serveres fra Klokken 16.00

TRE RETTERS MENU
Vælg Forret, Hovedret og Dessert
paa de følgende Sider

---●---

Kr. 398,00

*Vær venligst opmærksom paa
evt. Tillæg paa enkelte Retter markeret med **



FORRETTER

Serveres fra Klokken 16.00

Varmrøget Laks
med Crudit  af Grøntsager
hertil Peberfrugt vinaigrette

--•--

Kr. 88,00

Carpaccio af Oksekød
med Tr ffelmayonnaise,
Havtorn og Parmesan

--•--

Kr. 118,00

Krabbesalat
med Basilikum
og sprødt Rugbrød

--•--

Kr. 128,00

Safransuppe
med Fisk og Skaldyr

--•--

Kr. 148,00

** Tillæg Kr. 20,00*

 rtemousse
med Krydderurter
og Valn dde vinaigrette
Vegetarisk

--•--

Kr. 118,00



HOVEDRETTER

Serveres fra Klokken 16.00

Paupiette af Rødtunge
med Hummersauce og Svampe

--●--

Kr. 245,00

Confiteret Andelaar
med Sauté af Æble og Løg
hertil Rødvinsauce

--●--

Kr. 230,00

** Tillæg Kr. 20,00*

Lammekrone
med Ratatoiuille og Basilikumcreme

--●--

Kr. 275,00

** Tillæg Kr. 20,00*

Oksemørbrad stegt med Timian
hertil stegt Kartoffeltaarn, Pastinak og Ærteskud

--●--

Kr. 265,00

** Tillæg Kr. 30,00*

Tartelet med sauterede Grøntsager
hertil Urteolie

Vegetarisk

--●--

Kr. 198,00



DESSERTER

Serveres fra Klokken 16.00

Rabarbertrifli
med Flødeskum

--●--

Kr. 88,00

Citrontærte
med italiensk Marengs
og sprød Mynte

--●--

Kr. 108,00

** Tillæg Kr. 20,00*

Farserede Vindruer
med Svesker i Armagnac
hertil Kokosparfait

--●--

Kr. 118,00

** Tillæg Kr. 30,00*

Varm Chokoladekage
med Vaniljecreme

--●--

Kr. 118,00

** Tillæg Kr. 30,00*

*Ved Betaling med udenlandske Kort eller Firmakort
paalægges Kreditkortselskabets Gebyr den endelige Betaling*

