

VELKOMMEN TIL HOTEL POSTGAARDEN

Her møder du en traditionel atmosfære i historiske rammer med et moderne twist.

Vi tænker nye tanker i det gamle og skaber en stemning, hvor nærvær og gode oplevelser får lov at fylde.

Vores menukort er skabt med kærlighed til danske råvarer, traditioner og med fokus på kvalitet i hver eneste bid.

Spørg gerne din tjener om børneretter, eller hvis du har allergener, som vi skal tage hensyn til.

Vi glæder os til at byde dig på smag, stemning og stunder, du har lyst til at blive i.

ÅBNINGSTIDER

Frokost	12.00-14.30
Kaffe & kage	12.00-16.00
Aften	17.30-20.00

FROKOST

Serveres mellem kl. 12.00 -14.30

Omelet	Kr. 159,-
Omelet med bacon, løg og vesterhavssost, hertil salat med urter og vinaigrette	
Tartelet	Kr. 148,-
Tartelet med confiteret dansk frilandskylling, svampe og løg	
Varmrøget laks	Kr. 159,-
Varmrøget laks med marineret salater, mandler og urter	
Postgaardens Stjernesnud	Kr. 198,-
Stjernesnud med stegt og dampet fladfisk, rejer og løjrom med sauce choron	
Terrine	Kr. 148,-
Terrine af dansk gris med salater og smørstegt rugbrød	

SMØRREBRØD

Serveres mellem kl. 12.00 -14.30

Æg & rejer

Kr. 95,-

Smilende æg og rejer på ristet brød med citron og mayonnaise

Hønsesalat

Kr. 95,-

Hønsesalat, bacon og urter

Sildemad

Kr. 95,-

Gammeldags modnet sild med sennepsmayonnaise, karse, æble og glaskål

Kalvebryst

Kr. 95,-

Sprængt kalvebryst med peberrod og grønne tomater

Sprød gris

Kr. 95,-

Svinebryst med svampe, løg og hvidløgsmayonnaise

Gammel Nok

Kr. 95,-

Gammelost på surdejsbrød med krydderfedt, sennep og rå løg

HOTEL
Postgaarden

KAFFE & KAGE

Serveres mellem kl. 12.00-16.00

Kaffe

Filterkaffe (kop)	30,-
Filterkaffe (kande)	75,-
Te (kop)	35,-
Te (kande)	60,-
Dobbelt espresso	35,-
Americano	40,-
Cappuccino	45,-
Café latte	45,-
Varm chokolade med flødeskum	40,-
Iskaffe med sirup	40,-
Ekstra espresso shot	20,-

Kage

Mariebolle med vaniljecreme og kompot	45,-
Mørdejstærte med karamel, pistacie og æble	45,-

HOTEL
Postgården

AFTEN

Serveres mellem kl. 17.30-20.00

Mad skal opleves som en rejse. Derfor serveres alle retter som mindre anretninger, så du frit kan kombinere og udforske smage, som du ønsker. Vi inviterer dig til at skabe din egen unikke gastronomiske oplevelse.

Du kan frit vælge mellem kolde retter, varme retter samt desserter og oste.

Alle retter koster 125 kr. pr. stk.

Ingen retter er defineret som hovedretter – hver bid er en lille oplevelse af noget større. Det giver dig frihed til at lege med smagene, gå på opdagelse og følge lysten.

Lad appetitten være din guide og sammensæt din egen menu. Vi anbefaler 2- 4 retter pr. person, afhængigt af sult og humør.

Som et alternativ kan du lade køkkenet sammensætte en menu med snacks og 3 udvalgte retter. Menuen varierer fra dag til dag, så du kan opleve nye smagskombinationer hver gang.

Prisen er 425 kr. pr. kuvert.

Vi tilbyder en tilpasset vinmenu bestående af 3 glas, nøje udvalgt til at komplementere køkkenets menu med snacks og 3 retter. Vinmenuen er med til at fuldende den samlede smagsoplevelse.

Prisen er 258 kr. pr. kuvert.

Charme og hygge midt i Rosernes By

HOTEL
Postgården

AFTEN

Serveres mellem kl. 17.30-20.00

Snacks

3 nøje udvalgte snacks og et glas boblende cava	Kr. 125,-
3 snacks	Kr. 75,-
Tilkøb af brød	Kr. 25,-
Friskbagt surdejsbrød og smør	

De kolde retter

- Rejecocktail med håndpillede rejer, glaskål, löjrom, dild og peberrodscreme
- Terrine på gris med pistacie og endive
- Carpaccio med rødbede og sort hvidløg
- Marineret salat med bagte beder, endive og tørret ost

HOTEL
Postgården

AFTEN

Serveres mellem kl. 17.30-20.00

De varme retter

Tartelet med confiteret dansk frilandskylling, svampe og løg

Stegte kammuslinger med løgchutney, hvide bønner og intens krabbebisque

Sæsonens fisk, selleri, cremet sauce med urter og rogn

Farserede morkler med kartoffel puré, spinat og skummende sherry sauce

Kalveschnitzel, brunet smør med ansjoser, saltsyltede citroner og løg

Glaseret svinekæbe, bagte beder og palmekål

Knoldselleri med spicy løgchutney, hvide bønner og palmekål

Dessert og ost

Citrusdessert med citroncreme, curd, sprød chokolade og yoghurtsorbet

Chokoladedessert med syltede solbær, luftig mousse og vaniljeis

Troldhede Ask fra Arla Unika med æble, karse og malt

Charme og hygge midt i Rosernes By

DRIKKEVARER

Vin & Øl

Sodavand & Saft

Spiritus

Drinks

MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

Mulighed for tilkøb af vand 25,- pr. fl. & danskvand 35,- pr. fl.

Mont Paral Vintage Cava Sec 2022 Kr. 285,-
Ramon Canals, Catalonien, Spanien

Sprød og forfriskende Cava med en indbydende bouquet af æble, lime og hvide blomster. Frisk og frugtig med liflige bobler.

Cremant d'Alsace, Brut Organic Kr. 395,-
Vins Sipp Mack, Alsace, Frankrig

Vinen har fyldige, bløde aromaer af modne æbler, citroner og ristet toast. Den har fine bobler med en cremet, elegant struktur.

Doyard-Mahé Champagne Vertius Premier Cru Kr. 495,-
Empreinte Champagne Doyard-Mahé, Champagne, Frankrig

Flot og elegant Blanc de Blancs champagne med lys gylden farve samt frisk, velafbalanceret og blød frugtig smag. Duften er diskret med noter af citronskal, mandler og nødder og i smagen fornemmer man hvide blomster og lyse stenfrugter.

HVIDVIN

Mulighed for tilkøb af vand 25,- pr. fl. & danskvand 35,- pr. fl.

Riesling Trocken – Forster 2022 Kr. 265,- Fl.
Spindler Lindenhof, Pfalz, Tyskland Kr. 75,- Gl.

Elegant, tør og forfriskende Riesling med flot balance mellem blid frugt og Læskende syre. Ren og mineralsk med noter af grønne æbler og citrus.

Folium Sauvignon Blanc 2024 Kr. 285,-
Lionel Gosseaume, Loire, Frankrig

Let gylden og aromatisk Sauvignon Blanc med klassiske noter af hyldeblomst, Citrusfrugt, ferskner og urter. Vinen er tør med en flot syre og dragende friskhed.

Clos des Orfeuilles Muscadet Sur Lie 2023 Kr. 295,-
Clos des Orfeuilles – Muscadet Sèvre et Maine, Loire, Frankrig

Mineralsk og frisk vin med god kompleksitet og cremet tekstur. Dejlige aromaer af hvide blomster og citrusfrugter balanceres med smagen af frisk lys frugt og en let saltet finale.

Soave Classico DOC Montesei 2023 Kr. 295,-
Az. Agr. Le Battistelle Soave, Italien

Rank og fokuseret vin med udpræget mineralitet. Aroma af pære, grønne æbler, fersken, hvide blomster og stenet undertone. Frisk smag med ren frugt, sprød syre og behagelig afslutning.

HVIDVIN

Mulighed for tilkøb af vand 25,- pr. fl. & danskvand 35,- pr. fl.

Riesling Tradition Organic 2022
Vins Sipp Mack, Alsace, Frankrig

Kr. 310,-

Fedmefyldt og syresprød økologisk Riesling. Velkendte Riesling-aromaer af citrus, gule æbler, hvid fersken, mineralitet stråler op af glasset og smagen er frisk med afbalanceret syre og middel fylde.

Treixadura 2024
Ramón do Casar, Galicien, Spanien

Kr. 340,-

Strålende ren hvidvin med smuk balance mellem saftig frugt, frisk syre og blød fylde. Indbydende og kompleks duft af gule æbler, hvide blomster, citrus, græs og hvid peber. Frugtig, rank og syrefrisk i smagen.

Bourgogne Chardonnay 2023
Benoit Girardin, Bourgogne, Frankrig

Kr. 425,-

Fra små marker i dalen i Santenay kommer denne elegante og charmerende Chardonnay. Delikate, forfriskende aromaer af hvid fersken, citrus, hvide blomster og underliggende mineralitet træder frem i duften. Smagen er ren, fyldig og ledsaget af en sprød og afbalanceret syre med en fin mineralsk eftersmag.

ROSÉ

Mulighed for tilkøb af vand 25,- pr. fl. & danskvand 35,- pr. fl.

Arrogant Frog Rosé 2024

Kr. 265,- Fl.

The Humble Winemaker, Languedoc, Frankrig

Kr. 75,- Gl.

Blid og frugtig rosé på Syrah. I næsen fornemmes en kompleks duft af kirsebær og blomsteraromaer og noter af sød, moden frugt. I munden er den dejlig velafbalanceret med flot frugt og en behagelig, lang finish.

Les Papilles, Côtes de Provence Rosé 2024 -

Kr. 295,-

Vignobles Gueissard, Provence, Frankrig

Vinen åbner med charmerende friske aromaer af citrus, røde jordbær, krydderurter og sprød mineralitet. Smagen følger smukt op, hvor den middelfyldige frugt balanceres af en frisk, sprød syre.

RØDVIN

Mulighed for tilkøb af vand 25,- pr. fl. & danskvand 35,- pr. fl.

Monte Antico Toscana IGT 2020

Kr. 265,- Fl.

Neil & Maria Empson, Toscana, Italien

Kr. 75,- Gl.

Klassisk Sangiovese-baseret Super-toscaner med elegante noter af kirsebær, blomster, blåbær og krydderurter. I munden fornemmes middel-koncentreret, blød frugt ledsaget af en frisk syre og lette tanniner.

Spindler Spätburgunder 2021

Kr. 295,-

Spindler Lindenhof, Pfalz, Tyskland

Vinen åbner med charmerende friske aromaer af citrus, røde jordbær, krydderurter og sprød mineralitet. Smagen følger smukt op, hvor den middelfyldige frugt balanceres af en frisk, sprød syre.

Beaujolais Villages 2023

Kr. 310,-

Domaine de Colette, Beaujolais, Frankrig

Klassisk, smuk og letløbende Beaujolais på Gamay. Charmerende, rødfrugtede aromaer med noter af kirsebær, jordbær, hindbær og roser toner frem i glasset. Smagen er let med silkeblød tekstur og en saftig eftersmag med en behagelig, velintegreret syre.

RØDVIN

Mulighed for tilkøb af vand 25,- pr. fl. & danskvand 35,- pr. fl.

Côtes du Rhône 2023

Kr. 320,-

**Domaine de la Janasse, Côtes du Rhône,
Rhône, Frankrig**

Vinen har en indbydende duft af kirsebær, jordbær, sydfranske krydderurter, sød lakrids og sorte oliven. Smagen følger op med charmerende frugt, flot fylde og saftig syre der ledsages af en velsmurt tanninkant.

Ribera del Duero, Vendimia Seleccionada 2021

Kr. 320,-

**Bodegas Resalte de Penafiel,
Ribera del Duero, Spanien**

Saftig, frisk og charmerende Tempranillo med nuancerede aromaer af kirsebær, jordbær, blåbær, røde blomster og et hint af tobak.

Bourgogne Pinot Noir 2023

Kr. 425,-

Benoit Girardin, Bourgogne, Frankrig

Udsøgt og elegant Pinot Noir, med fine aromaer af jordbær, røde kirsebær, lakrids, skovbund og blomster. Smagen byder på feminin og frisk frugt i en letløbende stil, med utrolig renhed og forfinede nuancer fremfor power.

RØDVIN

Mulighed for tilkøb af vand 25,- pr. fl. & danskvand 35,- pr. fl.

Gigondas Domaine la Bouïssiere 2022
Gigondas, Rhône, Frankrig

Kr. 450,-

Duften byder på klassiske noter af hindbær, blåbær, oliven, sød lakrids, sydfranske krydderurter og et let strejf af mineralitet. Smagen er båret af fyldig frugt, saftig syre og en fokuseret tanninstruktur, der giver vinen både balance og dybde.

DESSERTVIN

Mulighed for tilkøb af vand 25,- pr. fl. & danskvand 35,- pr. fl.

Moscato d'Asti, Maggiorina Organic 2023
Massimo Rivetti, Asti, Piemonte, Italien

Kr. 295,-

Indsmigrende og givende duft af citrus, blomster, gule æbler og søde krydderier. I smagen er den koncentreret med sødmefuld frugt som balanceres med præcision af en rank og udtalt syre. Let perlende og utrolig sprød Moscato.

Corteaux du Layon Rochefort 2022
Domaine de la Motte, Loire, Frankrig

Kr. 350,- Fl.
Kr. 58,- Gl.

Sødmefuld og liflig dessertvin på Chenin Blanc med lækre noter af abrikoser, ananas, honning, safran og bagte æbler. I smagen er den sødmefuld, men med en flot og velintegreret syre. En delikat og aromatisk vin med lang eftersmag.

Colheita 2015 Portvin
Conde de Monsul, Porto, Portugal

Kr. 279,- Fl.
Kr. 58,- Gl.

Colheita er en portvinstyps inden for Tawny-stilen, men hvor alle druerne kommer fra den samme årgang. Vinen tilbringer minimum 7 år på store fade inden den flaskes. Næsen domineres af rosiner, figner, nødder, kaffe og flødekaramel, og smagen følger smukt op med en balanceret sødme og en lang, behagelig eftersmag.

HOTEL
Postgaarden

ØL

Thisted, Øko Pilsner lille	(Fadøl)	0,25 l.	Kr. 40,-
Thisted, Øko Pilsner stor	(Fadøl)	0,40 l.	Kr. 65,-
Thisted, Øko Classic lille	(Fadøl)	0,25 l.	Kr. 40,-
Thisted, Øko Classic stor	(Fadøl)	0,40 l.	Kr. 65,-
Thisted Porse	(Flaskeøl)	0,33 l.	Kr. 45,-
Thisted Limfjordsporter	(Flaskeøl)	0,33 l.	Kr. 45,-

LOKAL ØL

Hohøj Gylden lagerøl	(Flaskeøl)	0,33 l.	Kr. 55,-
Mariager IPA	(Flaskeøl)	0,33 l.	Kr. 55,-
Stygge Krumpens Brown Ale	(Flaskeøl)	0,33 l.	Kr. 55,-
Postgaardens stout med lakrids	(Flaskeøl)	0,33 l.	Kr. 55,-

HOTEL
Postgaarden

ALKOHOLFRI ØL

Easy Rider Bulldog IPA	(Alkoholfri)	0,33 l.	Kr. 45,-
Rothaus Pilsner	(Alkoholfri)	0,33 l.	Kr. 45,-

SODAVAND & SAFT

Hjemmelavet lemonade <i>2 forskellige smagsvarianter spørg din tjener</i>	0,33 l.	Kr. 45,-
Coca Cola	0,25 l.	Kr. 38,-
Pepsi eller Pepsi Max	0,25 l.	Kr. 38,-
Økologisk saft fra Bies Bryghus Vælg mellem: Hyldeblomst, Rabarber, Hindbær eller Solbær	0,25 l.	Kr. 38,-
Thisted øko sodavand Vælg mellem: Hyldeblomst, Lemon, Appelsin eller Rabarber	0,25 l.	Kr. 38,-
Isvand		Kr. 25,- Fl.
Danskvand		Kr. 35,- Fl.

SPIRITUS

A.H. Riise Rom	Kr. 75,-
Cold Hand Masculinum	Kr. 75,-
Cold Hand Feminam	Kr. 75,-
Arctic Blue Gin	Kr. 75,-
Chartreuse	Kr. 75,-
Stauning Whiskey - Heather Maj 2019	Kr. 75,-
Snaps	Kr. 45,-
Vælg mellem: Rød Aalborg, Linje Akvavit eller O.P. Anderson	

HOTEL
Postgaarden

DRINKS

Aperol Spritz	Kr. 85,-
Dark N' Stormy	Kr. 85,-
Gin Hass	Kr. 85,-
Gin & Tonic/Lemon	Kr. 85,-
Irish Coffee	Kr. 85,-