

Hotel Postgaarden – Opdateret Menukort

Velkommen til Restaurant Postgaarden.

Her møder du en traditionel atmosfære i historiske rammer med et moderne twist. Vores menukort er skabt med kærlighed til danske råvarer, traditioner og fokus på kvalitet i hver eneste bid.

Åbningstider

Frokost: 12.00–14.30

Kaffe & Kage: 12.00–16.00

Aften: 17.30–20.00

Frokost

| | |
|--|------------------|
| 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 Stjernes kud | Kr. 198,- |
| Stjernes kud med stegt og dampet fladfisk, rejer og løjrom med sauce choron | |

Smørrebrød

| | |
|--|-----------------|
| 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 Svinebryst med svampe, løg og hvidløgsmayonnaise | Kr. 95,- |
| Gammel Nok Gammelost på surdejsbrød med krydderfedt, sennep og rå løg | Kr. 95,- |

Kaffe & Kage

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

Aftensmenu – Gastronomisk oplevelse i Mariager

Mad skal opleves som en rejse. Alle retter serveres som mindre anretninger, så du frit kan kombinere og udforske smage, som du ønsker.

Køkkenets menu Kr. 425,-

Snacks + 3 retter pr. kuvert

Vinmenu Kr. 258,-

3 glas nøje udvalgt vin

Snacks & Kolde retter

Snacks Kr. 150,-

3 nøje udvalgte snacks og et glas boblende cava

3 snacks Kr. 75,-

Friskbagt surdejsbrød og smør Kr. 25,-

Tilkøb

Rejecocktail Kr. 135,-

Med håndpillede rejer, glaskål, löjrom, dild og peberrodscreme

Terrine på gris Kr. 135,-

Med pistacie og endive

Carpaccio Kr. 135,-

Med rødbede og sort hvidløg

Marineret salat Kr. 135,-

Med bagte beder, endive og tørret ost

Varme retter

Tartelet Kr. 155,-

Med confiteret dansk frilandskylling, svampe og løg

Stegte kammuslinger Kr. 155,-

Med løgchutney, hvide bønner og intens krabbebisque

Sæsonens fisk Kr. 155,-

Selleri, cremet sauce med urter og rogn

| | |
|--|------------------|
| Farserede morkler | Kr. 155,- |
| Med kartoffelpuré, spinat og skummende sherry sauce | |
| Kalveschnitzel | Kr. 155,- |
| Brunet smør med ansjoser, saltsyltede citroner og løg | |
| Glaseret svinekæbe | Kr. 155,- |
| Bagte beder og palmekål | |
| Saltbagt selleri (vegetar) | Kr. 155,- |
| Med cremet perlebyg og morkler serveret med stegt spinat og palmekål | |

Dessert & Ost

| | |
|---|------------------|
| Citrusdessert | Kr. 125,- |
| Citroncreme, curd, sprød chokolade og yoghurtsorbet | |
| Chokoladedessert | Kr. 125,- |
| Syltede solbær, luftig mousse og vaniljeis | |
| Troldhede Ask fra Arla Unika | Kr. 125,- |
| Med æble, karse og malt | |