



POSTGAARDEN

Frokost

Kl. 12.00-14.30

Dagens smørrebrød	175 kr.
--------------------------	----------------

2 stk. Spørg efter dagens varianter.

Postgaardens stjerneskud	239 kr.
---------------------------------	----------------

Stegt og dampet hvid fisk, rejer og sauce choron.

Salat med frilandskylling	165 kr.
----------------------------------	----------------

Sprøde croutons, urter og parmesandressing.

Luxus rejemad	175 kr.
----------------------	----------------

Håndpillede rejer på smørstegt brød, med smilende æg, citron og mayonnaise

Tartelet	175 kr.
-----------------	----------------

Confiteret dansk kylling i cremet sauce med løg og svampe.

Omelet	179 kr.
---------------	----------------

Bacon, løg og Vesterhavssost. Salat vendt i vinaigrette.

Entrecote af dansk velfærds kalv	295 kr.
---	----------------

Pebersauce, sprøde fritter, kål og løg

Børnemenü

Grøntsagssnacks med yoghurt-dip	35 kr.
--	---------------

Pasta Bolognese	95 kr.
------------------------	---------------

Nuggets af frilandskylling med fritter	95 kr.
---	---------------



POSTGAARDEN

Kaffe og kage

Kl. 12.00-16.00

Filterkaffe, kop	30 kr.
Filterkaffe, kande	75 kr.
Te, kop	35 kr.
Te, kande	60 kr.
Dobbelt espresso	35 kr.
Americano	40 kr.
Cappuccino	45 kr.
Cafe latte	45 kr.
Varm chokolade med flødeskum	45 kr.
Iskaffe med sirup	45 kr.
Småkager, bagt med mandler og chokolade	35 kr.
Mariebolle Med vaniljecreme og kompot.	55 kr.
Mørdejstærte Med æble, pistacie og karamel.	55 kr.
Gateau Marcel Intens, cremet og luftig chokoladekage.	65 kr.
Ostemad Gammel Knas og smør.	55 kr.



HOTEL POSTGAARDEN

Aftenkort

Køkkenet er åbent kl. 17.30-20.00. Restauranten lukker kl. 21.00.

Menu og tilvalg

3 mundrette snacks	75 kr.
Køkkenets 3-retters menu med snacks	465 kr.
Kaffe og sødt	75 kr.
Vinmenu	325 kr.
Brød & smør - incl. opfyldning	25 kr.

Forretter

Carpaccio af okse syltede svampe, fermenteret hvidløg, tørret ost og croutons	135 kr.
Rejecocktail Rogn, peberrodscreme, salater og urter.	135 kr.
Bagte beder Gulbeder, syltede svampe, creme på havgus ost og croutons	135 kr.
Glaserede morkler Hønsesouffle, spinat og skummende sherrysauce.	165 kr.
Stegt jomfruhummer Gulbeder og skummende bisque	165 kr.



POSTGAARDEN

Aftenkort

Køkkenet er åbent kl. 17.30-20.00. Restauranten lukker kl. 21.00.

Hovedretter

Bagt fisk	288 kr.
smørdampet porre, bagte gulerødder og skummende sauce på Vesterhavssost.	
Postgaardens sprøde kalveschnitzel	295 kr.
Brasede kartofler, smørsauce med fyld og sæsonens grønt.	
Entrecote af dansk velfærds kalv	395 kr.
Pebersauce, sprøde fritter, stegte løg og kål	
Bertels gris - økologisk svinenakke	288 kr.
Karamelliseret løgpure, saltbagt knoldselleri og intens reduceret sky med salvie og citron.	
Vegetarretten	248 kr.
Et udpluk af sæsonens bedste grøntsager lige nu. Cremet sauce på Vesterhavssost.	

Desserter og ost

Tre danske oste fra Arla Unika	115 kr.
Kompot og kiks.	
Æbledessert med hvid chokoladeparfait	110 kr.
Mandelknas og karamelliseret mælkesauce	
Mørke bær og sorbet	110 kr.
Hengemte bær, chokolademousse og brombær sorbet	