

AFTEN



PRE DINNER DRINKS

Champagne 135|700

N.V Champagne Brut
Nathalie Falmet

Paloma 110

Tequila, lime, grapefrugt

Vin 95|500

2023 Jacquère "Silice Blanc"
Domaine des Ardoisieres

French75 125

Gin, sukker, citron,
champagne

ØSTERS & SNACKS

Baby Kys østers 3 stk. 125

Citron og mignonette

Gillardeau østers 3 stk. 165

Citron og mignonette

Friteret østers 3 stk. 185

med peberrod og wasabi

Ansjoser fra Cantabria 95

Aioli, citron og baguette

Kyllinglevermousse 75

Grillet pære, sort peber og vafler

Charcuterie 135

Skinke, salami og rillette

Paté 95

Cornichoner og sennep

Sprøde kroketter 3 stk. 85

Trøffel og brie

Gougères 3 stk. 75

Røgede løg, comté og lardo

Baguette og smør 35

Lad os vide hvis du har nogen

madallergier eller særlige diæthensyn

FORRETTER

Oksetatar 150

Grønne peberkorn, brøndkarse, brødkrummer og æggeblomme

2022, Chenin Blanc, Château Yvonne, Loire 165|800

Moules 150

Danske blåmuslinger dampet i hvidvin med fløde og urter

2022, Chenin Blanc, Château Yvonne, Loire 165|800

Karamelliseret løgtærte 135

Butterdej, karamelliseret løg og creme fraiche

2019 Chardonnay "Trémoulette" Domaine des Carlines, Jura 135|700

Skagen rejer 145

Pocheret æg, hollandaise og brioche

2023 Jacquère "Silice blanc", Domaine des Ardoisieres, Savoie 95|500

Tatar af laks 130

Rug, kapers, grillet rødløg og kørvel

2022, Chenin Blanc, Château Yvonne, Loire 165|800

HOVEDRETTER

Steak frites — 250g|350g 285|370

Grillet ribeye, pommes frites, sauce bearnaise og grøn salat

2022 Syrah, Jean-Luc Jamet, Rhône 135|650

Confiteret torsk 265

Sauce charcuterie, pastinakpure og grønkål

(kan laves pescetarisk)

2019 Chardonnay "Trémoulette" Domaine des Carlines, Jura 135|700

Kulgrillet kyllingebryst fra Rokkedahl 255

Perleløg, røget bacon, svampe og citron timian

2022 Pinot Noir, Lou Dumont 170|850

Oksetatar 215

Grønne peberkorn, brøndkarse, brødkrummer og æggeblomme

2023 Cabernet Franc "La Pièce D'Or" Le Clos Maurice 95|500

Moules Frites 185

Danske blåmuslinger dampet i hvidvin med fløde, urter og pommes frites med aioli

2022, Chenin Blanc, Château Yvonne, Loire 165|800

Pithivier 235

Butterdej fyldt med kål, ricotta, stegte svampe og hvidvinsauce

2022 Pinot Noir, Lou Dumont 170|850

Lad os vide hvis du har nogen

madallergier eller særlige diæthensyn

SALATER

Nicoise 175

Tun, oliven Nicoise, æg, cherry tomat og grillede syltede rødløg

2022, Chenin Blanc, Château Yvonne, Loire 165|800

Chevre Chaud 145

Grillet gedeost, bagte gule beder, karamelliserede valnødder, rucola og croutoner

2022, Chenin Blanc, Château Yvonne, Loire 165|800

Lyonnaise 155

Pocheret æg, sprød bacon, frisee salat og dijonsennep

2019 Chardonnay "Trémoulette" Domaine des Carlines, Jura 135|700

BURGER

190

Alle burgers er kulgrillede og serveres med pommes frites og én dip

Cheeseburger

God dansk økologisk
oksebøf, comté,
karamelliserede løg, syltede
agurker og
romainesalat

Kyllingeburger

Kylling fra Rokkedahl,
raclette ost, bacon,
røgede tomat og
romainesalat

Vegetarburger

Østershatte fra
Funga farm, røget brie,
kål og aioli på
sorte hvidløg

Dip

Vælg mellem ketchup, spicy røget Piment d'espelette eller trøffelmayonnaise

Ekstra dip 15

TIL DE SMÅ

Burger 110

Oksekød, ketchup, sprød salat og pommes frites

Kyllingebryst 125

Kulgrillet kyllingebryst, pommes frites, dip og grønt

Profiteroles 70

Vaniljeis og chokoladesauce

Lad os vide hvis du har nogen

madallergier eller særlige diæthensyn

DESSERT

2 Profiteroles 95

Vaniljeis og chokoladesauce

2022 Juracon, Clos Lapeyre 100

Crème Brûlée 85

2022 Juracon, Clos Lapeyre 100

Affogato 85

Vaniljeis og espresso

Comté 24 mdr. 95

Kompot af grillet pære og dijonsennep

SØDE VINE

Juracon 100

Clos Lapyere 2022, Petit Manseng

Riversaltes 100

Domaine de Rancy, Macabeau/Grenache Gris

AFTER DINNER DRINKS

Espresso Martini 145

Cocktail med kaffelikør, espresso og vodka

The Post Stamp 140

Vores signatur drink

Cognac, Campari, vermouth
og Maraschino

Old Fashioned 150

Bourbon, sukker og appelsin