

BRASSERIE POST



MENU

2 snacks og 3 retter køkkenets valg

375

Menu samt 3 glas vin inkl. vand

725,-

Menuen skal vælges af hele bordet

ØSTERS & SNACKS

Baby Kys østers, 1 stk. 30

Gillardeau østers, 1 stk. 45

Blandede nødder 45

Blandede oliven 45

Boquerones - rødpeberfrugtsauce - ferskner - baguette 105

Friterede Fjordrejer - citronmayonnaise 55

Kroketter - Comté - trøffel 3 stk. 90

1 stk. Baguette og smør 20

FORRETTER

Dansk Økologisk oksetatar - Grønne peberkorn - brøndkarse - æggeblomme 110

Karamelliseret Løgtærte - creme fraiche 100

Crudo Makrel - stikkelsbær - agurk - tallerkensmækker 110

Tomatsalat - Rygeost - hindbær - bronzefennikel 90

Rødpeber Gazpacho - Bær - Ismiddagsblomst - 95

Lad os gerne vide om du har nogen madallergier eller særlig diet hensyn

BRASSERIE POST



HOVEDRETTER

Steak Frites – 250 gr. 350

Bagt Torsk – gulerødder - New Zealandsk spinat - brunet smørsauce 220

Grillet Halv Babykylling - grillet babymajs - kantareller - sauce charcuteri 240

Schnitzel af Grisenakke – kartoffelsalat - radiser - brunet smørsauce med citron 250

Moules Frites m. aioli 200

Grillet spidskål – kantareller - hasselnødder - persille puré 180

SÆSONENS SIDES

Salat 55 - Kartoffler 55 - Grøntsager 65 - Pommes frites og mayo 45

TIL DE SMÅ

Cheeseburger, oksekød, sprød salat - Pommes frites og ketchup 110

Friteret Rødspætte - Pommes frites og remoulade 110

Vaniljeis - Chokoladesauce 55

DESSERT OG OST

Profiteroles - Vaniljeis - chokoladesauce 85

Blåbær Velvet - Hvid chokolade ganache - bærsorbet 100

Affogato - Vaniljeis - espresso 75

Basque Cheesecake - figen 110

Comté 24 mdr. og Celle Cendree - kompot - knækbrød 90

2 stk. chokoladetrøfler 55

Lad os gerne vide om du har nogen madallergier eller særlig diet hensyn