

BRASSERIE POST



JUL PÅ POST

kroketter med comté og trøffel

kyllinglever parfait + baguette og smør

Saltet slethvar m. persille, østersmayonnaise og stikkelsbær

Karamelliseret perleløgstærte m. creme fraiche

Andebryst m. knoldselleri- og kastanjepure med kirsebær og rødvinssauce

Mandelpraline mousse m. kirsebær og ris-is

575,-

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

Parmaskinke - røget tørret andebryst - vindruer 90

Ansjoser fra Cantabria - aioli - citron - baguette 105

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

Slethvar - østersmayonnaise - persille - stikkelsbær 120

Baby salat - svampevinaigrette - valnødder - skum af blå kornblomst 90

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

BRASSERIE POST

HOVEDRETTER

Steak Frites – 250 gr. 350

Bagt Torsk – kartoffelpuré – kål – røget brunet smørsauce 220

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

Moules Frites m. aioli 200

Grillet spidskål – kantareller - hasselnødder - persillepuré 180

SÆSONENS SIDES

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

TIL DE SMÅ (0-13 år)

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

Affogato - Vaniljeis - espresso 75

Basque Cheesecake - blomme - birkesis 110

Yoghurtmousse - æble - kardemomme - karamel - Pekannød 110

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

2 stk. chokoladetrøfler 55

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