

Brasserie Post

FROKOST

Roumegous østers 1 stk. 30

Gillardeau No. 4 østers 1 Stk. 45

Blandede nødder 45

Blandede oliven 45

Charcuteri - Parmaskinke - andebryst - svinerillette - baguette 110

Ansjoser fra Cantabrien - aioli - citron - baguette 105

Kroketter - Comté - trøffel - pr. stk. 30

Baguette - smør 1 stk. 25

SMØRREBRØD

Friteret rødspætte - hjemmerørt remoulade - citron 135

Skagensrejer - æg - hjemmerørt citronmayonnaise - dild 135

Sild - urter - yoghurt - kirsebær 130

Brystflæsk - løgpure - kål - rosiner 140

Roastbeef - hjemmerørt tartarsauce 135

Avocado på Brioche toast - citronmayonnaise - æg - ørredrogn 135

BØRN 0-13 år

Cheeseburger - oksekød - salat - pommes frites - dip 110

Friteret rødspætte - pommes frites - remoulade 110

Vaniljeis - chokoladesauce 55

Brasserie Post

RETTER

Chèvre Chaud – gedeost – bagte rødbeder – Valnødder – salat – croutoner 145

Cæsarsalat – grillet kylling – parmesan 145

Karamelliseret løgtærte – creme fraiche 95

Dansk økologisk oksetartar – grønne peberkorn mayo – estragon – brøndkarse 110

Moules Frites – aioli 195

Cheeseburger – øko. okse – hjemmerørt karamelliseret løgmayonnaise –
og pommes frites m. aioli 195

Endiviesalat – blodappelsinvinaigrette – Vesterhavsost 95

DESSERT OG OST

Basque cheesecake – birkesis 95

Profiterole – vaniljeis – chokoladesauce 85

Affogato – vaniljeis – espresso 75

Chokoladetrøfler 2 stk. 55

Comté 24 mdr. – Tilia Mundo – 'Blå Kornblomst' – kompot – knækbrød 100