

BRASSERIE POST



SNACKS

Roumegous østers, 1 stk. 30

Gillardeau østers, 1 stk. 45

Blandede nødder 45

Blandede oliven 45

Kroketter - Comté - trøffel pr. stk. 30

1 stk. Baguette og smør 25

FORRETTER

Charcuteri - Parmaskinke - andebryst - svinerillette - baguette 110

Ansjoser fra Cantabrien - aioli - citron - baguette 105

Dansk Økologisk oksetatar - grønne peberkorn mayo - estragon - brøndkarse 110

Karamelliseret løgtærte - creme fraiche 95

Slethvar - østersmayonnaise - persille - stikkelsbær 120

Endiviesalat - blodappelsinvinaigrette - Vesterhavssost 95

HOVEDRETTER

Steak Frites - 250 gr. 350

Bagt Torsk - kartoffelpuré - kål - røget brunet smørsauce 245

Escalope af Svinenakke - Persillekartofler - radiser - beurre noisette - citron 235

Moules Frites m. aioli 195

Bagt & Ristet Selleri - Selleri glaze - Palmekål - Sauce på Karamelliseret kærnemælk &

Semi tørret kirsebær 180

DESSERT OG OST

Profiteroles - Vaniljeis - chokoladesauce 85

Affogato - Vaniljeis - espresso 75

Basque Cheesecake - blomme - birkesis 95

Comté 24 mdr. - Tilia Mundo - 'Blå Kornblomst' - kompot - knækbrød 90

2 stk. chokoladetrøfler 55

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