

Of het voor een lunch, diner of een drankje is; Postillion Hotels is blij om u te mogen begroeten in ons restaurant. Met meer dan 50 jaar ervaring heeft Postillion Hotels een traditie opgebouwd binnen de gastvrijheidsbranche waar we trots op zijn.

Traditie betekent niet dat we stilstaan. Onze keuken maakt eigentijdse gerechten, waarbij we gebruikmaken van biologische producten. De wereld van nu vraagt namelijk om een maatschappelijk verantwoorde manier van omgaan met voedsel en afval en ook Postillion Hotels ziet het als een schone taak om daar waar het kan een steentje bij te dragen.

Onze inspanningen om bij te dragen aan een betere wereld zijn natuurlijk geen doel op zich. We realiseren ons terdege dat uw maaltijd een moment is waarop u even wilt ontspannen en genieten. Onze collega's zullen hun uiterste best doen om uw maaltijd niet alleen verantwoord maar vooral gewoon lekker en gezellig te laten zijn.

Eet smakelijk!



Amersfoort • Arnhem • Deventer • Dordrecht • Haren Groningen • Utrecht Bunnik

We at Postillion Hotels are always happy to welcome you in our restaurant, whether for a drink, lunch or dinner. With over 50 years of experience, Postillion Hotels have built a tradition within the hospitality industry we can only be proud of.

Tradition doesn't mean that we do not think ahead. Our kitchen generates contemporary dishes using organic ingredients. Today's world demands a socially responsible manner of dealing with food and waste and Postillion Hotels have a keen eye to contribute their mite to this development.

Our efforts to contribute to a better world are not a goal in itself however. We realise of course that having lunch or dinner is a moment for you to relax and enjoy for a while. Our colleagues will do their utmost to let your meal not only be socially responsible but above all pleasant and tasteful.

Enjoy!

www.postillionhotels.com



Menu

Anything to eat?



VOORGERECHTEN STARTERS

€ 10,50

Rundercarpaccio – Beef Carpaccio *

2 4

Rundercarpaccio | Courgette-guacamole | Sinaasappelvinaigrette | Mesclunsla
Beef carpaccio | Zucchini-guacamole | Orange Vinaigrette | Mesclun salad

Geitenkaas – Goat Cheese *

2

Salade | Geitenkaas van de Bettinehoeve | in Honing gemarineerde Granny's
Salad | Goat cheese from the Bettinehoeve Farm | Granny Smith apple | Honey

Garnalen & Rivierkreeft - Shrimp & Crayfish *

3

Frisse salade | Hollandse garnalen | Rivierkreeftstaartjes | Hollandaisesaus (Hollandse
Buttersaus) | Refreshing Salad | Dutch Shrimp | Crayfish Tails | Sauce Hollandaise (Dutch
Buttersauce)

1 4

Vitello - Vitello

Gebraden kalfsfricandeau | Spaghetti van komkommer en rettich | Wasabi-sojaglacé
Veal Fricandeau | Spaghetti of cucumber and horseradish | Wasabi-soy glaze

3

Huisgemarineerde Zalm - Home-marinated Salmon

Huisgemarineerde Zalm | Biologisch | Limoen-koriandermayonaise | Mosterdsla | Brioche
broodje | Home-marinated Salmon | Organic | Lime-coriander mayonnaise | Mustard
salad | Brioche

* Als hoofdgerecht te bestellen, geserveerd met frites of brood € 16,50

Also available as main course, served with fries or bread € 16,50

Brood - Bread € 3,00

Vers gebakken brood | Kruidenboter | Tomatenbruschetta | Olijfolie
Freshly baked bread | Herb Butter | Tomato Bruschetta | Olive oil



POSTILLION CHOICE

Uw eigen Postillion menu – Your own Postillion Menu

Soep + Hoofdgerecht of Hoofdgerecht + Nagerecht € 25,-
Soup + Main Course or Main Course + Dessert

Voorgerecht + Hoofdgerecht € 27,50
Starter + Main Course

Soep + Hoofdgerecht + Nagerecht € 30,-
Soup + Main Course + Dessert

Voorgerecht + Hoofdgerecht + Nagerecht € 32,50
Starter + Main Course + Dessert

 Geschikt voor vegetariërs
Suitable for vegetarians

WIJNEN

1 2 3 4 5 6 7 8

Mix and match uw favoriete gerecht met de juiste wijn!

Mix and match your favorite dish with the right wine!

BUBBELS - BUBBLES

Prosecco Fol la Dor

Piccolo € 5 Fles/Bottle € 25

Taittinger Reserve Brut Champagne

Fles/Bottle € 60

LOW ALCOHOL (0,5%)

Torres Natureo, Spanje

Glas / glass € 4,25 Fles / Bottle € 20

ROSÉ WIJN – ROSÉ WINE

Donna Terra Merlot Rosato, Italië

Glas/Glass € 4,25 Fles/Bottle € 20

WITTE WIJN – WHITE WINE

Torres Santa Digna Sauvignon Blanc, Chili

1

Fris en Fruitig – Fresh and Fruity

Glas/Glass € 5,25 Fles/Bottle € 25

Donna Terra Pinot Grigio - Chardonnay, Italië

2

Kruidig - Spicy

Glas/Glass € 4,25 Fles/Bottle € 20

Finca La Linda Viognier-Chardonnay, Argentinië

3

Vol en Stevig - Full and Robust

Glas/Glass € € 6,25 Fles/Bottle € 30

RODE WIJN – RED WINE

Monterre Merlot, Frankrijk

4

Soepel en Fruitig - Smooth and Fruity

Glas/Glass € 4,25 Fles/Bottle € 20

Laroche Punto Nini Carmenere, Chili

5

Zacht en rond – Soft and round

Glas/Glass € 5,25 Fles/Bottle € 25

Torres Ibericos Crianza Rioja, Spanje

6

Vol en Stevig - Full and Robust

Glas/Glass € € 6,25 Fles/Bottle € 30

DESSERTWIJN - DESSERTWINE

DOW's Port Masterblend 10 yrs old

7

Glas/Glass € 6.25

Torres Moscatel Oro Floralis

8

Glas/Glass € 5.25

SOEP SOUP

€ 5,50

Huisgemaakte Gevogeltebouillon – Home-made Fowl Bouillon

Grove groente | Gerookte kipfilet | Biologisch | Gevogeltebouillon
Coarsely chopped Vegetables | Smoked Chicken fillet | Organic | Fowl Bouillon

Soep van de dag - Soup of the day 

Elke dag anders | Vegetarisch altijd mogelijk
Always another surprise | Vegetarian at all times possible

HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

€ 20,50

Ierse Kogelbiefstuk – Round steak of Irish Beef

6

Ierse kogelbiefstuk | Gegrild | Piccalilly | Verse friet

Round steak of Irish Beef | Grilled | Piccalilli | Fresh Fries

Meerval – Catfish

2 4

Meerval | Gebakken | Zuurkoolstampotje | Zachte saus met cantharellen
Catfish | Pan-fried | Sauerkraut Hotchpotch | Mild sauce with Chanterelles

Eendenborst – Duck breast

3 5

Eendenborst | Krokant gebakken | Bospaddenstoelenrisotto | Tijmsaus
Duck Breast | Crisply fried | Forest Mushroom risotto | Thyme sauce

Kabeljauw – Cod

3

Kabeljauw | Pancetta | Gebakken | Schuimige Beurre Blanc saus
Cod | Pancetta | Pan-fried | Frothy Beurre Blanc sauce

Biologische Wolvarkenspies – Skewer of Organic Mangalitsa Pork

3 5

Wolvarkenfilet | Gemarineerd buikspek | Biologisch | Rode Portsaus
Organic Mangalitsa Pork fillet | Marinated Belly Bacon | Organic | Red Port sauce

Biologische Mezzaluna Verduna 

2 4

Verse Mezzaluna Verduna pasta | Biologisch | Ricottavulling | Rucola | Truffelolie
Fresh Mezzaluna Verduna pasta | Organic | Filled with Ricotta | Rocket | Truffle oil



NAGERECHTEN DESSERTS

€ 6,50

Peer

Dronken peertjes | Witte wijn | Perenijs | Steranijs

8

Drunken pears | White wine | Pear Ice Cream | Star anise

Kaneel parfait

Marsepeinbuideltje | Kaneelparfait | Hazelnootlikeur

8

Marzipan baglets | Cinnamon Parfait | Hazelnut liqueur

Chocoladebrownie

Pure chocolade | Brownie | Amaretto-ijs

7 8

Plain Chocolate | Brownie | Amaretto Ice Cream

Crème Brûlée

Klassieke Crème Brûlée | Knapperige rietsuiker | Praline-ijs

8

Classic Crème Brûlée | Crunchy Cane Sugar | Praline Ice Cream